

Partystangen



Zutaten für 5 Stück à 350 g:

Teig:

500 g	Weizenmehl 550
500 g	Dinkelmehl Type 630
30 g	Backmalz
20 g	Salz
30 g	Butter
20 g	Hefe
5 g	Weizensauerteig getrocknet
640 g	Wasser

ca. 1.745 g Gesamtteig

Verzierung:

Verschiedene Saaten, wie Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne oder Maisdekor.

Teigtemperatur: 25 °C

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen, anschließend in 5 Portionen à 350 g abwägen und diese jeweils in 9 gleich große Stücke teilen.

Die Teigstücke zu Kugeln rundwirken, auf ein nasses Tuch drücken und in die Saaten tauchen. Mit den Saaten nach oben in die gefetteten Formen setzen und mit Gärfolie abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen bis der Teig an die Oberkante der Form reicht. Vor dem Backen mit Wasser besprühen.



Im Holzbackofen:
Bei 260 °C einschließen
Backzeit: 16 – 18 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 16 – 18 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschließen
Backzeit: 16 – 18 Minuten

Tip

Partystangenform 40 x 6 x 5 cm

Aluminium
Art.-Nr. 303216

Edelstahl
Art.-Nr. 303991

