



Brotzeitstangen

Zutaten für 8 Stangen:

Vorteig:

- 200 g Emmervollkornmehl
- 200 g Wasser
- 5 g Hefe

Hauptteig:

- 405 g Vorteig
- 200 g Roggenmehl 1150
- 600 g Dinkelmehl 630
- 500 ml Wasser
- 30 g Backmalz
- 20 g Salz
- 15 g Hefe
- 20 g Zuckerrübensirup
- 100 g Quark
- 300 g (Speck, Käsewürfel, Zwiebeln, Kartoffeln, Pilze, Zucchini)

2210 g Gesamtteig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Vorteig in der Teigknetmaschine kneten und über Nacht abgedeckt ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Vorteig und die Zutaten für den Hauptteig in der Teigknetmaschine 10-12 Minuten kneten lassen. Teig für 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Teig in 200 g schwere Teiglinge abwägen und länglich ausformen. Die Stangen abgedeckt 20-30 Minuten gehen lassen.

Nach der Teigruhe die Stangen auf einer Seite anfeuchten und mit der feuchten Seite in die scharfe Käsemischung legen. Anschließend zwirbeln und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen. Nach der Teigruhe 30 Minuten einschießen.



Scharfe Bestreuung:

100 g Geriebener Käse

5 g Paprika

5 g Chili

5 g Pfeffer

200 g Mohn, Sesam

Übrige Käsemischung kann in einem Gefrierbeutel eingefroren werden.



Im Holzbackofen:

Bei 270° C einschießen.

Backzeit 16-18 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C,

Unterhitze 190° C.

Backzeit 16-18 Minuten.

Ofen anlassen.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 230° C einschießen.

Backzeit 16-18 Minuten.

Anleitung:



Teiglinge abstechen.



Zu einer Stange formen.



Abgedeckt ruhen lassen.



Die Stangen auf einer Seite anfeuchten...



...und diese Seite in die scharfe Käsemischung legen.



Zwirbeln und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen.