

Kernige Bierstangen

VOR- UND ZUBEREITUNG: ca. 40 Min. | QUELLSTÜCK: 2 Std. | TEIGRUHE: 20 Min. | STÜCKGARE: 35 Min. | BACKEN: ca. 40 Min.

ZUTATEN FÜR 22 STÜCK:

FÜR DAS QUELLSTÜCK

25 g Sesamsamen | 25 g Leinsamen
25 g Sonnenblumenkerne
75 ml Wasser

FÜR DIE GEWÜRZ-KÄSE-MISCHUNG

220 g geriebener Emmentaler
50 g Mohnsamen
50 g Sesamsamen
1 TL ganze Kümmelsamen
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL grobes Salz
1 TL frisch gemahlener bunter Pfeffer

FÜR DEN HAUPTTEIG

300 g Weizenmehl (Type 550)
100 g Weizenmehl (Type 1050)
100 g Roggenmehl (Type 1150)
12 g Salz | 15 g Backmalz
10 g Zuckerrübensirup
25 g frische Backhefe
40 g Röstzwiebel | 300 ml Bier
Mehl zum Arbeiten

WICHTIGE HILFSMITTEL

Pfanne | Frischhaltefolie
Pinsel | Backpapier | Backbleche
Bäckerleinen | Gitter

1. Für das Quellstück den Sesam und die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. In einer Schüssel mit dem Leinsamen mischen, das Wasser aufkochen, die Mischung damit übergießen und zugedeckt 2 Stunden quellen lassen. In der Zwischenzeit die Gewürz-Käse-Mischung vorbereiten: Den Emmentaler mit dem Mohn, Sesam, Kümmel, Paprikapulver, Salz und bunten Pfeffer in einem tiefen Teller mischen und beiseitestellen.
2. Für den Hauptteig die beiden Weizenmehle mit dem Roggenmehl, Salz, Backmalz, Zuckerrübensirup, der Hefe, den Röstzwiebeln und dem Bier in die Teigknetmaschine geben, das Quellstück ergänzen und alles im langsamen Gang etwa 2 Minuten mischen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, von Hand nochmals kurz durchkneten, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 20 Minuten ruhen lassen.

3. Nach der Teigruhe den Teig in 22 Portionen zu je etwa 50 g teilen und diese jeweils zu 15 bis 20 cm langen Stangen formen. Die Teigstangen rundherum mit Wasser abstreichen und in der vorbereiteten Gewürz-Käse-Mischung wälzen. Die Stangen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche verteilen, mit Frischhaltefolie oder Bäckerleinen abdecken und nochmals 35 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge nacheinander auf den Backblechen in den heißen Ofen schieben und die Stangen jeweils in 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

