

Schnelle Bierstangerl

Rezept für 10 Stück à 90g/Stk



Knetzeit: 5 Minuten langsam

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: keine

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 225°C Heißluft oder 230°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 15 Minuten 225°C 100% Feuchte, 10 Minuten 30% Feuchte, Gesamt ca. 25 Minuten


Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 25 Minuten 225°C



ZUTATEN

- 500g Bio Roggenmehl Type 960
- 12g Salz
- 12g Kümmel ganz
- 12g Brotgewürz
- 1 Pkg. Backpulver (15g)
- 360g Bier (Raumtemperatur)

Zusätzlich werden noch benötigt:
Etwas Roggenmehl zum Wälzen
Salzstangerl Salz zum Bestreuen vor dem Backen
Schuss Bier zum Bestreichen vor dem Backen

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 225°C Heißluft vorheizen.
2. Backpulver unter das Roggenmehl mischen und alle anderen Zutaten genau einwiegen.
3. Den Teig wie in der Anleitung beschrieben kneten.
4. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je ca. 90g auswiegen, locker rund formen, anschließend zu länglichen Stangerl formen (ca. 14cm) und in Roggenmehl wälzen.
5. Auf ein Backblech legen, mit Bier leicht bestreichen, mit grobem Salz & Kümmel bestreuen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
6. Mit etwas Dampf backen und anschließend auf einem Küchenrost auskühlen lassen.
7. Anschließend ggf. zu einem Glas Bier genießen.

