

Kobenzner Pilz Stangerl mit Murauer Bier



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 15 Minuten + 10 Minuten Zwischengare

Gehzeit vor dem Backen: ca 30 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 20-22 Minuten bei 200°C Heißluft



ZUTATEN

- ☐ 1 Fl. Murauer Bier (Raumtemperatur)
- ☐ 1/2 Würfel frische Hefe
- Bier und Hefe mit einem Schneebesen verrühren
- ☐ 750g Bio Weizenmehl Type 700
- ☐ 15g Salz
- ☐ 15g Olivenöl

Pilzbutter:

250g Butter mit 150 getrockneten Pilzen erwärmen, mit Salz abschmecken (ca. 4-5g) und wieder abkühlen lassen

Zusätzlich:

Etwas Bier zum Bestreichen vor dem Backen

ZUBEREITUNG

1. Die Butter und die getrockneten Pilze gemeinsam erwärmen, etwas Salz beimengen, gut verrühren und wieder abkühlen lassen.
2. Das handwarme Murauer Bier (1 fl. = 500g Flüssigkeit) mit der frischen Hefe vermengen und verrühren.
3. Die restlichen Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
4. Den Teig nach dem Kneten im Rührkessel lassen und bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.
5. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke auswiegen zu je ca. 120g.
6. Die Teiglinge rund schleifen leicht und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 10 min rasten lassen.
7. Nach dem Rasten mit einem Rundholz zu länglichen Fladen ausrollen.
8. Jeden Fladen mit Pilzbutter bestreichen und wie ein Salzstangerl von oben nach unten einwickeln. Mit beiden Händen noch etwas in die Länge formen und leicht in Roggenmehl wälzen.
9. Die Stangerl wurzelförmig eindrehen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche wegsetzen.
10. Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen, ein hitzebeständiges Gefäß in den Backofen stellen.
11. Die Stangerl leicht mit Wasser besprühen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
12. Vor dem Backen werden die Stangerl mit Murauer Bier beträufelt.
13. Die Backbleche in den Backofen geben, etwa 200 ml Wasser in das Gefäß schütten und die Backofentür rasch schließen.
14. Die Pilzstangerl kräftig backen und genießen.

