

Biergartenstangen, 320 g mit WURZELBROT 20

KOMPLET WURZELBROT 20

Teig

WURZELBROT 20	2.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Hefe	120 g
Wasser	6.000 g
Schwarzbier	2.000 g
Gesamt Teig	18.120 g

zum Unterkneten

Röstzwiebeln	1.000 g
Käse, gerieben (Gouda)	600 g
Gesamt zum Unterkneten	1.600 g

Dekor

Käse, gerieben (Gouda)	600 g
Sesamsaat, geschält, hell	600 g
Mohn	250 g
Gesamt Dekor	1.450 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Die Röstzwiebeln und den geriebenen Gouda am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

Anschließend den Teig in leicht geölte Wannen geben und in die Kühlung stellen.

Knetzeit im Spiralkneter: ca. 8 Minuten im langsamen Gang

ca. 12 Minuten im Schnellgang

(der Teig muß sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: 15 - 18 Stunden bei 5 - 7 °C



Nach der Teigruhe den Teig auf den gemehlten Arbeitstisch stürzen. Die Dekormischung auf die Oberseite des Teiges aufstreuen. Daraus ergeben sich etwa 25 g Dekor pro Stück. Die Teigstücke abwägen, die Enden gegeneinander verdrehen und auf mit Backtrennpapier ausgelegte Lochbleche setzen.

Teigeinwaage: ca. 350 g Stk.

Dekor: ca. 25 g Stk.

Anschließend mit Schwaden abbacken und kräftig ausbacken.

Backtemperatur: ca. 240° C fallend auf 200° C

Backzeit: 25 - 35 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

