

Topfenkornstangen

Zutaten:

Quellstück:

- 20 g Sesam
- 25 g Leinsamen
- 25 g Sonnenblumenkerne
- 12 g Mohn
- 80 g Wasser

alle Zutaten mit Wasser vermengen und mind. 3h oder über Nacht quellen lassen.

Hauptteig:

Quellstück

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 80 g Roggenmehl Type 1150
- 10 g Salz
- 10 g Gerstenmalzmehl
- 8 g Roggensauerteigansatz
- 75 g Livieto Madre aus dem Kühlschrank
- 80 g Speisetopfen (Quark)
- 10 g Hefe
- 200 g Wasser

Zubereitung:

Quellstück mischen und mind. 3 h quellen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und 3 Minuten langsam, 6 Minuten schneller kneten. Anschließend 2 h zugedeckt ruhen lassen.

Teig auf die leicht mit Roggenmehl bemehlte Teigunterlage geben und Teigstücke a 100 g abwägen und rund formen (schleifen) mit Roggenmehl gut bemehlen und mit der einen Hälfte der Teigunterlage abdecken und weitere 10 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit dem Teigroller zu länglichen Teigfladen ausrollen. Nun fest einrollen und dabei leicht ziehen, so dass eine schöne Wicklung entsteht. Die Stangen mit Wasser besprühen und in einer Mischung aus Sesam/Mohn/Sonnenblumenkerne wälzen. Auf den Zauberstein geben und ca. 25-35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 260°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Topfenkornstangen mit einem scharfen Messer 2x quer einschneiden und gut mit Wasser besprühen dann in den Backofen schieben und die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren.

Mit viel Dampf (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!) goldbraun backen.

Verwendete Produkte: Zauberstein plus, Teigunterlage, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter



Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN