

Dunkle Partystangen

- Montag, März 12, 2012

<https://ketex.de/blog/dunkele-partystangen/>

Um Abwechslung im Brotkorb, bei einer Festlichkeit oder Party zu bekommen, ist dieses Rezept entstanden. Auch bei einem Dinner als Kuvert mit einer Käsecreme oder Kräuterquark gereicht, sind die verschiedenen Geschmacksvarianten sicher ein Fest für den Gaumen. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Bei meinem letzten Backkurs kam das Gespräch darauf, und ich habe es sofort versucht umzusetzen. Ich kann nur sagen, einfach lecker!!!

1. Sauerteig

- 180 g [Roggenmehl 1150](#)
- 180 g Wasser
- 18 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und bei Raumtemperatur (besser wären 26°) für 15-18 Stunden reifen lassen.

2. Vorteig

- 150 g [Weizenmehl 1050](#)
- 150 g Wasser
- 1,5 g Frischhefe

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren. 2 Stunden anspringen lassen und dann den Teig für 13-16 Stunden in den Kühlschrank (+5°) stellen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 330 g [Weizenmehl 1050](#)
- 180 g [Roggenmehl 1150](#)
- 210 g Wasser
- 10 g Hefe
- 15 g Salz
- 10 g [Roggenmalz](#)
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

4. Zutaten

- 50 g gefüllte Oliven
- 50 g Röstzwiebeln
- 50 g Haselnüsse

Zubereitung

Zubereitung

5. Zubereitung

Alle Zutaten in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) geben und 5-7 Minuten kneten. Dann den Teig wiegen und 3 gleich große Stücke abteilen. Die Zutaten (gefüllte Oliven, Röstzwiebeln, Haselnüsse o.ä.) zu je einem Teil des Teiges geben und die einzelnen Teigstücke nochmals 3 Minuten kneten (am einfachsten mit der Hand). Jetzt schließt sich eine Teigruhe von 30 Minuten an.

Jetzt die 3 Teile rundwirken. Anschließend jedes Stück nochmals halbieren und wie Baguette formen. Die Teiglinge in Roggenmehl wälzen und dann für 75 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Vor dem Einschneiden das Einschießen nicht vergessen.

Den Ofen auf 250° aufheizen und die Stangen 15 Minuten anbacken. Dann noch weitere 10 Minuten bei 180° fertig backen.

-