

Brotstangen



Rezept

1. Mehl, Hefe und Salz **5 Sekunden / Stufe 8** mischen.
2. Wasser zugeben und **1 Minute / Teigstufe** kneten.
3. Den klebrigen Teig in eine Schüssel umfüllen und mit einem feuchten Tuch oder Plastikfolie abdecken.
4. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1-2 Stunden stehen lassen.
5. Nun den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
6. Ein Blech mit Backpapier belegen.
7. Den Backofen auf 220 ° Umluft vorheizen.
8. Gewünschte Menge Teig herausnehmen und auf einer bemehlten Fläche leicht flachdrücken.
9. Mit einem Messer in beliebig breite Streifen schneiden. Die Teigstücke dann mehrere Male in sich drehen. Mit wenig Wasser benetzen.
10. Die Brotstangen auf das Blech legen

Backen

1. Im auf 220° Umluft vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen. (Achtung: Das hängt von der Grösse ab, allenfalls Backzeit anpassen!)

Tipp

1. Falls ihr den Teig nicht sofort verwenden möchtet, oder nicht die ganze Menge braucht, könnt ihr den Teig bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahren und wen immer ihr mögt Brotstangen daraus formen.

Zutaten

500 g Ruchmehl
1 Päcklein Trockenhefe
1,5 TL Salz
ca.370 g Wasser, lauwarm