



Bierstangen



Zutaten:

Menge (ergibt): 10 Stück

Teig:

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)
3 EL lauwarme Milch
1 TL Zucker
350 g Weizenmehl Type 550
150 g weiche Butter
1 EL Salz
1 Msp. Paprikapulver
2 Eier (Größe M)

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
grobes Salz
Kümmel

Alle Backinfos auf einen Blick

Arbeitszeit / Vorbereitungszeit

30 min

Ruhezeit

45 min

Backzeit

12 min

Herdeinstellung

E-Herd: 200°C

Umluftherd: 180°C

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch mit Zucker auflösen und abgedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Mit der angerührten Hefe und den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nochmals abgedeckt ca. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 30 cm Rolle formen. Diese in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils zu Kugeln formen und daraus ca. 30 cm lange Stangen rollen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eigelb mit Milch verquirlen, die Stangen damit bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



Aurora Weizenmehl Type 550



Diamant Weizenmehl Type 550



Goldpuder Weizenmehl Type 550



Rosenmehl Weizenmehl Type 550



Gloria Weizenmehl Type 550