

Rezept

Partystangen

Ein Rezept von Partystangen, am 28.04.2024

Zutaten

30 g Hefe (ca. 3/4 Würfel)	1 TL Zucker
50 g Weizenmehl Type 405	ca. 350 ml warmes Wasser
350 g Weizenmehl Type 550	100 g Spätzle- oder Pastamehl
1 TL Salz	Mehl zum Bearbeiten
Butter für die Backbleche	1 Eigelb
je 1 EL Kümmel-, Sesam-, Lein- und Mohnsamen sowie geriebener Käse zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stangen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Hefe mit Zucker, Weizenmehl Type 405 und 100 ml Wasser glatt rühren, zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen.

2. Die restlichen Mehlsorten mit Salz zum Vorteig geben. Das übrige Wasser bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) dazugießen und kräftig rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch Flüssigkeit oder Mehl hinzufügen. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann den Teig einmal zusammenschlagen, zwölf Stangen formen, auf zwei gefettete Bleche verteilen und zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren, die Stangen damit bestreichen und nach Belieben bestreuen. 1/3 Glas Wasser auf den Ofenboden gießen und das erste Blech auf die mittlere Schiene schieben. Sofort die Hitze auf 190° herunterschalten und die Stangen ca. 30 Min. backen. Mit dem zweiten Blech ebenso verfahren.