



Fränkische Partystangen von Bäckermeister Stefan Rummel

Hauptteig für 4 Stangen a 400 g

600 g Weizenmehl Type 550
300 g Dinkelmehl Type 630
100 g Dinkelmehl Type 1050
550 - 580 g kaltes Wasser
20 g frische Hefe
30 g Butter
20 g Backmalz
20 g Honig
20 g Salz

Füllung

Käse-Schinken

8 Scheiben dünnen Kochschinken
50 g geriebenen Gouda
etwas Paprika und Pfeffer
Zubereitung: Paprika und Pfeffer mit geriebenen Käse vermengen

Tomate-Mozzarella

10 Cockailtomaten
10 kleine Mozzarellakugeln

Bärlauchpesto

2 El Olivenöl
5 Blätter Bärlauch
Zubereitung: Bärlauch mit Zugabe des Olivenöls im Stabmixer

Salz-Pfeffer-Paste

40 ml Olivenöl
10 g Kokosfett
5 g grobes Salz
5 g geschroteten Pfeffer
Zubereitung: alle Zutaten miteinander vermengen

etwas Roggenmehl zum Aufarbeiten

Teigruhe 15 Minuten | Stückgare 15 Minuten

Backzeit: ca. 15 bis 20 Minuten

Zubereitung

Zutaten eine Schüssel geben und mit der Knetmaschine ca. 5 Minuten auf Stufe 1 durchmischen und dann für ca. 4 - 5 Minuten auf Stufe 2. Den Teig in 4 Stücke à 400 g aufteilen und Langwirken, dann 10 - 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Anschliessend die Arbeitsfläche leicht mit Roggenmehl bestäuben und die Teiglinge mit dem Nudelholz ausrollen, mit Wasser befeuchten und nach Wunsch belegen und aufarbeiten. Die Teiglinge in eine gefettete Kasten-Backform (40 x 6 x 5 cm) entweder eng aneinander legen (Schnecke) oder in ganzer Rolle hineinlegen. Nach Stückgare die Backformen in den vorgeheizten Backofen stellen und ausbacken.

Temperatureinstellung Haushaltsofen: Ober-/Unterhitze 200°C aufheizen und auf mittlerer Schiene backen.

Temperatureinstellung Manz mit Vapor: Oberhitze und Unterhitze auf 170 °C aufheizen, nach Beschicken Oberhitze auf 200°C stellen.

Manz Konventionelle Regelung: Abschirmbleche bleiben im Backofen, Oberhitze und Unterhitze 200°C aufheizen,

Temperatureinstellung Häussler Elektrosteinbackofen: Oberhitze auf 280°C und Unterhitze 180°C aufheizen.