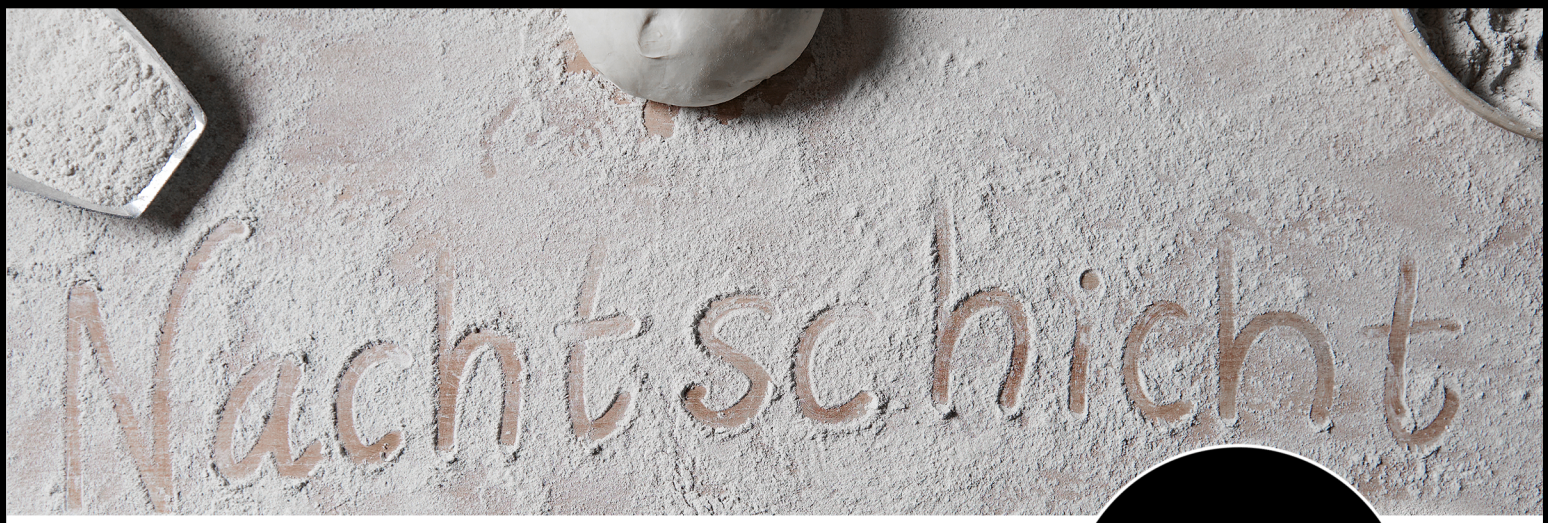

VESPERSTANGEN

ZUTATEN:

Sauerteig
- 75 g Roggenmehl 1150
- 8 g Anstellgut
- 75 g Wasser

Mit einem Löffel in einer verschließbaren Schüssel verrühren
(Achtung: Gefäß sollte groß genug sein, Teig geht auf), 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Brühstück
- 135 g Röstzwiebeln
- 45 g Leinsamen
- 15 g Haferflocken
- 150 g Wasser

Wasser aufkochen und die Zutaten überbrühen, abkühlen lassen, anschließend für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Teig
- 158 g Sauerteig
- 345 g Brühstück
- 600 g Weizenmehl 550
- 20 g Honig
- 15 g Salz
- 5 g Kümmel, gemahlen
- 60 g Käse, gerieben
- 45 g Senf
- 15 g Pflanzenöl
- 15 g Hefe
- 210 g Wasser,

Teigtemperatur: 25 – 26°C
9 Minuten langsam und 3 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten.
Nach dem Kneten den Teig in einem flachen, gefetteten Gefäß für 90 Minuten ruhen lassen. Dabei nach 45 Minuten zusammen legen.
Nach der Teigruhe Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte geben und Teigstücke zu je 100 g abstechen. Anschließend rund schleifen und 10 Minuten entspannen lassen. Mit einem Rollholz die Teigstücke flach rollen und mit Spannung aufwickeln.

30 g Sesam 30 g Mohn 5 g Kümmel 70 g Käse
Mit Wasser abstreichen und die Oberseite in der Mischung wälzen.
Auf ein Backblech mit Backpaper setzen und 90 Minuten abgedeckt reifen lassen.
Bei 210°C ca. 16 Minuten mit Schwaden backen.