

Hier und heute



Knusprige Bierstangen

Ralf Gießelmann backt perfektes Partygebäck: knusprige Bierstangen. Wahlweise mit würziger Salz-Pfeffer-Kruste oder deftiger Schinken-Käsefüllung. Unser Bäckermeister zeigt, wie das Bier ins Brot kommt und die Kruste schön kross wird.

Das Rezept

(von Ralf Gießelmann für zwei Stangen à circa 300 g)

Zutaten für den Vorteig (Poolish)

- 125 g Weizenmehl Typ 550
- 125 ml Bier (alternativ Wasser)
- 1g Hefe (nicht mehr)

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und eine bis drei Minuten auf langsamer Stufe verrühren. Circa 30 Minuten stehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für den Salz-Pfeffer-Aufstrich

- ca. 15 g Butter, weich - flüssig
- ca. 5 ml Olivenöl
- grober Pfeffer, nach Belieben
- grobes Salz, nach Belieben

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren und nochmal abschmecken. Der Aufstrich für die Brotkruste sollte schön würzig sein.

Zutaten für den Teig

- 250 g Vorteig (Poolish)
- 230 g Weizenmehl Typ 550
- 4 g Hefe
- 140-160 ml Bier
- 8 g Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 240 °Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät acht Minuten auf langsamer und dann fünf bis acht Minuten auf schneller Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig dann circa zwei Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zeit den Teig zweimal einschlagen bzw. falten. Für das Falten den Teig am besten mit einer nassen Hand am Teigrand fassen, vorsichtig etwas in die Höhe ziehen und dann leicht mittig in den Teig drücken. Diesen Vorgang rund um den Teig drei- bis viermal von allen Seiten her wiederholen. Durch das Falten geht der Teig besser auf, hat mehr Struktur und Volumen und gewinnt an Stabilität.

Den fertigen Teig halbieren, etwas länglich rollen, fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Dann die Teigstücke zu Stangen rollen, bzw. formen. Nach Belieben mit der Pfeffer-Salz-Mischung bestreichen.

Hier und heute



Die Brotstangen in den vorgeheizten Backofen geben, ein hitzebeständiges Schälchen mit etwas Wasser mit in den Ofen stellen, die Temperatur auf 220 °Grad runterdrehen und die Brote circa 25 Minuten knusprig backen.

Tipp: Die Bierstangen lassen sich auch gut mit Schinken und/oder Käse füllen. Hierfür die fertig geformten Rohlinge mit einem scharfen Messer an der Oberseite längs einschneiden (Tiefe ca. 1/3 bis Hälfte des Brotes) und circa 80 Gramm kleine Schinken- und Käsewürfel einfüllen. Alternativ passen auch gut Oliven oder Schafskäse.