

# KNOBLAUCHSTANGERL

INSPIRIERT VON DER LOHNSBURGER BÄCKEREI, ALS BASIS NEHMEN WIR KARTOFFELTEIG



## STÜCK

14 à 80 g



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

15- 20 Stunden



## ZEIT AM BACKTAG

3 Stunden



## SCHWIERIGKEITSGRAD

2 / 3

## ZUTATEN

### SAUERTEIG

10 g Anstellgut  
90 g Roggenvollkornmehl  
90 g Wasser

### HAUPTTEIG

470 g Weizenmehl 700/550  
250 g Wasser  
12 g Salz  
170 g Kartoffel (gequetscht)  
12 g Butter  
50 g Milch  
10 g akt. Malz  
10 g Hefe  
1 Prise Muskat

Knoblauchbutter  
150 g Butter  
3 Knoblauchzehen

## 1. SAUERTEIG

Für den Sauerteig alle Zutaten, also Anstellgut, Roggenvollkornmehl und Wasser vermischen und dann für 12- 18 Stunden bei Raumtemperatur, zugedeckt reifen lassen.

## 2. HAUPTTEIG

Zutaten für den Hauptteig vermengen und mischen/ kneten. Mit der Maschine: 10 Minuten langsam mischen, 2 Minuten schneller kneten. Wird der Teig mit der Hand gemischt, das Salz erst später hinzugeben, dadurch kann aktive Mischzeit gespart werden. Die Teigttemperatur sollte hier zwischen 24-28°C liegen. Kartoffelstückchen dürfen hier noch leicht zu erkennen sein. Den fertig ausgekneten Teig 30 Minuten ruhen lassen. Währendessen ca 3 frische Knoblauchzehen fein hacken, mit 150 g Butter vermischen und zu einer Stange rollen, anschließend in 16 gleich große Stücke teilen, länglich rollen und nun einkühlen.

## Aufarbeitung

Die Teiglinge mit Schluss nach oben auf der Tafel / Fläche flachdrücken, die Butter darin einfalten. Teiglinge einrollen und mit Schluss nach unten auf einem bemehlten Tuch 10-20 Minuten rasten lassen. Anschließend mit Schluss nach unten in einem nassen Tuch wälzen, in Sesam wälzen und auf ein mit Backpapier bedecktes Blech setzen. Beim auf das Blech setzen die Teiglinge noch etwas in die Länge ziehen.

## Backen

Nun beschwaden und für 12-15 Minuten im Holzofen backen. Im Haushaltssofen das Blech in den bei 235 °C vorgeheizten Ofen geben und 25 Minuten backen.

### Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 24 - 28 °C



Teigruhe 60 Minuten



Backtemperatur 235 °C



Backdauer 12 - 15 Minuten