

# Gedrehte Stangenbrote

---

(Für 2 Brote)

## Zutaten:

- 350g Weizenmehl (Type 550)
- 150g Roggenmehl (Type 1150)
- 2 schwach gehäufte TL Salz
- 1 Würfel Hefe od. 1 Pk. Trockenhefe
- 2 TL Honig
- 2 EL Obstessig
- 300 - 350ml lauwarmes Wasser

## Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Die Hefe in eine Vertiefung bröseln, mit dem Honig und etwas Wasser zu einem Vorteig verrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Zutaten unterrühren. Den Teig mit einer Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührgerätes verrühren bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist (mind. 5 Minuten).

Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen oder unbedeckt im Dampfgarer im DGC XL Automatic->Spezial-> „Hefeteig gehen lassen Programm“ verdoppeln lassen.

Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu einer Rolle formen und in 3 Portionen aufteilen.

Jede Teigrolle 2-3-mal um sich selbst drehen, so dass eine unregelmäßige Stange entsteht. Auf ein Backblech legen und mit Mehl bestäuben. Nochmal 10-20 Minuten gehen lassen. Das Backblech in den **vorgeheizten** Ofen schieben.

## Einstellung:

Combigaren Heißluft Plus:	
Temperatur:	180°C
Feuchte:	30%
Dauer:	25-30 Minuten
Einschubebene:	1. von unten

Klimagaren:	
Temperatur:	180°C
Dampfstoß:	1 manuell (sofort nach dem Einschieben auslösen)
Dauer:	25-30 Minuten
Einschubebene:	2. von unten

Rezept aus: „Brot und Brotaufstriche“ von MIELE