

# Gedrehtes Stangenbrot

---

## 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 - 10 Minuten).

Unbedeckt im Dampfgarer bei 40° 20 Minuten oder im Automatikprogramm ->Spezial-> „Hefeteig gehen lassen“ verdoppeln lassen. (Alternativ dazu: Teig mit nur halber Hefemenge zubereiten und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen - dann entsteht ein besonders luftiges Baguette).

Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu einer Rolle formen (ev. auf 2 Portionen aufteilen).

Die Teigrolle 2-3-mal um sich selbst drehen, so dass eine unregelmäßige Stange entsteht, leicht mit Mehl bestäuben. Auf ein Backblech legen und Backofen vorheizen. Nochmal 10-20 Minuten gehen lassen und in den heißen Ofen schieben.

## Einstellung:

### Combigaren Heißluft Plus:

Temperatur: 220°C

Feuchte: 30%

Dauer: ca. 25 Minuten

Einschubebene: 1. von unten

### Klimagaren oder Heißluft mit Dampfstöße:

Temperatur: 220°C

Dampfstöße: 2 (1. sofort nach dem

Einschieben auslösen, 2. nach 5 Minuten)

Dauer: ca. 25 Minuten

Einschubebene Backofen: 2. von unten