

Kochen

Jörg Schmid

Mittwoch, den 19.01.2022

Mohn-Käse-Stangen

Für ca. 12 Stangen

Zutaten

200 g Weizenmehl (Type 550)
115 g Roggenmehl (Type 997)
35 g Schlütermehl (S 375)
11 g Salz
2 g Hefe, frisch
220 ml Wasser (ca. 20 Grad)
85 g Butter, kalt, in Scheibenform
50 g Gouda, gerieben
25 g Röstzwiebeln
40 g Mohnsamen, ca.
30 g Sesamsamen, ca.



Zubereitung

1. **Am Vortag** alle Mehlsorten, Salz, Hefe und Wasser in eine Küchenmaschine geben. Zunächst auf langsamer Stufe ca. 4 Minuten, danach auf höherer Stufe ca. 5 Minuten kneten.
2. Den Teig herausheben und rechteckig falten. Abdecken und im Kühlschrank ca. **16 bis 20 Stunden** reifen lassen.
3. **Am nächsten Tag** den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut zu einem Rechteck falten. Anschließend ausrollen, überschüssiges Mehl mit einem Backpinsel wegstreichen.
4. Die Butterscheibe in den Teig einschlagen. Den Teig vorsichtig auf eine Größe von 30 x 16 cm ausrollen.
5. Den ausgerollten Teig so übereinanderlegen, dass drei Schichten entstehen. Anschließend den Teig um 90 Grad drehen und erneut ausrollen. Diesen Vorgang (Tourieren) noch zweimal wiederholen und dabei exakt arbeiten, damit der Teig gleichmäßig aufgeht. Den fertig tourierten Teig erneut abdecken und **1 Stunde**, im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Backofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein oder zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
7. Den Teig erneut auf 30 x 16 cm ausrollen. Die Teigoberfläche dünn mit Wasser bestreichen. Die untere Hälfte des Teiges mit Röstzwiebeln und Käse belegen. Die obere Teighälfte darüberklappen. Dann wieder dünn mit Wasser bestreichen und mit dem Mohn bestreuen.
8. Das Teigrechteck wenden, die Oberfläche wieder dünn mit Wasser bestreichen und dann mit Sesam bestreuen.
9. Mit dem Rollholz vorsichtig über den Teig rollen, damit die Samen haften.
10. Teig an der schmalen Seite in zwölf ca. 1-2 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen einmal in sich verdrehen, sodass sie eine Spiralform erhalten.
11. Teigstreifen auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 16-18 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Falls Sie kein Schlütermehl bekommen, dieses durch Roggenkleie oder Backmalz ersetzen.