

Genießen

Annica Bergemann

Donnerstag, 18.04.2024

Würzige Bierstangen

Für 20 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

2-3 Zweige frischen Rosmarin
 2-3 Zweige frischen Thymian
 20 g frische Hefe
 2 TL flüssiger Honig
 90 g helles Bier (z. B. Pils oder Exportbier)
 720 g Dinkelmehl (Type 630)
 300 g Butter, weich
 3 Eier (Größe L)
 2 TL Salz
 etwas edelsüßes Paprikapulver
 etwas frischgeriebene Muskatnuss

Für die Eistreiche:

2 Eigelb (Größe L)
 3-4 EL Milch

Zum Bestreuen:

etwas ganze Kümmelsaat
 etwas Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Außerdem:

2 Backbleche
 Backpapier für die Bleche
 Dinkelmehl zum Bearbeiten

Zubereitung

1. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.
2. **Für den Teig** Hefe, Honig und Bier in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit einem Schneebesen gut mischen, bis sich die Hefe und der Honig aufgelöst haben.
3. Mehl, Butter, Eier und Salz, jeweils eine kräftige Prise Paprikapulver und Muskatnuss, fein gehackter Rosmarin und Thymian zugeben und auf niedrigster Stufe mit dem Knethaken 5 Minuten mischen.
4. Mischung auf der 2. Stufe weitere 5-6 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
5. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen.
6. Inzwischen 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben.
8. Um den Teig gleichmäßig aufzuteilen, den Teig halbieren und zu zwei ca. 30 cm langen Rolle formen.
9. Jede Rolle in 10 gleiche Scheiben von je 3 cm dicke schneiden.
10. Teigscheiben rundwirken (zu Kugeln formen, siehe Video) und anschließend zu 25-30 cm langen Strängen rollen
11. Stränge auf die vorbereiteten Bleche legen.
12. **Für die Eistreiche** Eigelb und Milch in eine kleine Schüssel geben und verquirlen. Teigstränge damit bestreichen.
13. Stränge jeweils mit Kümmel oder Salz und gemahlenem Pfeffer bestreuen.
14. Bierstangen im heißen Ofen nacheinander auf den Blechen in der Ofenmitte etwa 12 Minuten goldbraun backen. Stangen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Annicas Tipp: Umwickelt mit Serrano-Schinken und Rucola wird daraus ein köstliches Fingerfood für jede Party.