Bayrische Bierstangen

ergibt ca 12 Stück

Zutaten:	ersatzweise: Butter,Sonnenbl.Öl
200 g Rieser Gold Spätzlemehl	1 Teel. Zucker
50 g Roggenmehl T. 997	zum Bestreichen
ca.125 ml lauwarmes Wasser	1 kleines Ei
6 g Trockenhefe	zum Bestreuen
1 Teel. Reinweinstein-backpulver	2 Teel. Kümmelsamen
5 g Salz	1 Teel. grobes Salz
20 g Schweineschmalz	

Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser, Zucker, Salz, Hefe, Backpulver und Schweineschmalz einen geschmeidigen Teig herstellen.((ca. 5 min mit den Knethacken des Handrührgerätes)Den Teig zugedeckt ca. 15 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig nochmal gründlich durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen. 12 Bällchen formen und aus diesen Bällchen ca. 20 cm lange Stangen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Stangen ca. 20 – 30 min. gehen lassen. Das Ei verquirlen, die Stangen damit bestreichen und mit dem Kümmel und Salz bestreuen.

Backen: Im vorgeheizten Backofen bei 230 °C ca. 15 - 20 Minuten backen. evtl. nach 10 min zurückschalten auf ca. 180 - 200 Grad.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:
Mo - Fr. 8.00 - 18.00 Uhr
Sa. 9.00 - 13.00 Uhr

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08