



## Echt boarische Biersalz-Stangerl

Dieses feine Weißbrotgebäck wird mit unserem "Echt boarischen Biersalz" gebacken. Es passt zu jeder Brotzeit oder als Beilage zu Suppen und Salat.

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 330 g dunkles Bier
- 50 g Sauerteig
- 12 g Hefe
- 10 g "Echt boarisches Biersalz"

Mehl mit "Echt boarischen Biersalz" mischen. Hefe und Sauerteig mit Bier verrühren und mit Mehl-Salz-Gemisch zu einem Hefeteig verarbeiten.

Teig, mit einem feuchten Tuch abgedeckt, 1 Stunde gehen lassen.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einer ca. 2 cm dicken Teigplatte flachdrücken. Mit einer Teigkarte in 8 längliche Stücke teilen. Diese eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze aufheizen. Ein feuerfestes Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen. Die Stangen nach der Gehzeit in den Ofen schieben und mit Wasser besprühen.

Nach 5 Minuten Backzeit die Hitze auf 200 Grad zurückdrehen und weitere 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Stangerl mit Wasser besprühen.

**Tipp:** Der Sauerteig ist in diesem Fall nur Geschmacksträger. Man kann ihn auch weglassen und durch 30 g Bier ersetzen.