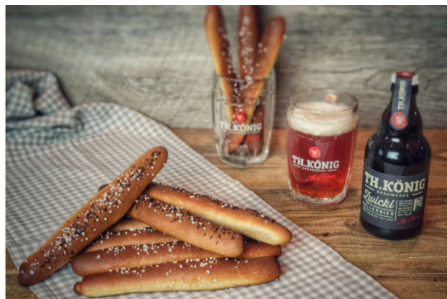


KELLERBIER-STANGEN MIT TH. KÖNIG



ZUTATEN

350 g Mehl Typ 550

75 g Dinkelmehl Typ 630

150 ml Th. König

3 Eigelb

75 g Butter

10 g frische Hefe

1 TL Backmalz

10 g Salz

Kümmel & Salz als Topping

ZUBEREITUNG

1. Für unsere Kellerbier-Stangen ist eine Küchenmaschine sehr hilfreich, denn der Teig muss gut ausgeknetet werden. Bevor wir mit dem Teig anfangen, ist es wichtig, dass die Butter und das Bier Raumtemperatur haben. Zumindest sollten sie nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen. Jetzt schüttet man alle Zutaten in die Rührschüssel und lässt alles für ca. 8-10 Minuten ordentlich durchkneten, so dass ein elastischer, aber nicht mehr klebriger Teig entsteht. Schon kommt die erste kurze Pause von 30 Minuten in denen der Teig abgedeckt in einer Schüssel ruhen muss und man sich überlegen kann, was man mit der angebrochenen Flasche Bier alles machen könnte... ;) Wenn die Flasche leer ist – Verzeihung, wir meinen natürlich wenn die Teigruhe vorüber ist - geht es auch schon mit dem Abwiegen des Teiges weiter. Die Teiglinge sollen ca. 50 Gramm schwer sein und am einfachsten sticht man diese mit einer Teigkarte ab.

2. Nun schleift man alle Teiglinge rund und deckt diese mit einem Küchentuch ab. (Für Backanfänger: Wie das "Schleifen" genau funktioniert, ist bei unseren Kartoffel Burger Buns gut erklärt. Ist der letzte Teigling geschliffen, kann man beim Ersten schon wieder mit dem Formen beginnen. So erspart man sich die 10 minütige Teigruhe. Den Teigling drückt man nun mit der Hand etwas flach. Das ist das so genannte "Entgasen", wodurch die Luftblasen entweichen. Anschließend faltet man das untere Drittel und das auch obere Drittel etwas über die Mitte und rollt jetzt eine schöne XL-Salzstange aus. Die Länge der Bierstange soll ungefähr 20-23 cm betragen. Weniger als 20 cm sind nicht ratsam, da die Bierstange sonst zu dick wird.

4. Dann werden sie sofort auf den heißen Pizzastein gegeben. Beim Kugelgrill klappt das am besten mit einem Pizzaschieber. Jetzt müssen die Bierstangen ca. 18-20 Minuten backen. Wenn die Oberfläche goldbraun ist, sind sie fertig. Da nicht alle Stangen gleichzeitig auf den Pizzastein passen, backt man sie nacheinander. Allerdings sollte der noch zu backende Teig nicht zu warm stehen. Zum Schluss der Backzeit sollte man die Bierstangen im Auge behalten, da sie bei den hohen Temperaturen schnell zu dunkel werden können. Wenn sie fertig sind, nimmt man sie vom Grill und lässt die Knabberstangen noch ca. 30 Minuten auf einem Ofenrost auskühlen.

3. Sind alle Teiglinge gerollt, legt man sie auf ein Backpapier und befeuchtet sie mit Wasser. Am besten geht das mit einem einfachen Handzerstäuber. Jetzt deckt man die feuchten Teigstangen für 45 Minuten mit einem Küchentuch ab. In der Zwischenzeit kann man prima den Grill vorbereiten, oder den Backofen vorheizen. Wir haben uns hier für den Kugelgrill mit dem Moesta-BBQ Pizzaring entschieden, da man die Stangen beim Backen im Blick hat. Der Grill sollte eine Temperatur von 240°C haben. Dafür verteilt man einen 3/4 vollen Anzündkamin mit durchgeglühten Briketts hinten im Grill und vier Briketts werden unter den Pizzastein gelegt, so dass die Stangen auch von unten etwas Hitze abbekommen. Wenn die Bierstangen nach 45 Minuten aufgegangen sind, nimmt man vorsichtig das Küchentuch runter und sprüht die Teiglinge nochmal kräftig mit Wasser ein. Jetzt kann man sich entscheiden, welches "Topping" auf die Bierstangen soll. Wer möchte bestreut sie mit Salz und Kümmel oder auch Sesam. Erlaubt ist was schmeckt.