

## Schwarzbier - Sticks



<b>Gesamtmehlmenge:</b>	100 %	<b>Getreidemahlerzeugnisse</b>
<b>Getreidemischungsverhältnis:</b>	80 %	Weizen
	20 %	Roggen
<b>Ölsaaten:</b>	5 %	Sesam
	5 %	Leinsamen
	5 %	Sonnenblumenkerne
<b>Brühstück:</b>	125 g	Sesam
	125 g	Leinsamen
	125 g	Sonnenblumenkerne
	375 g	Wasser ( kochendes Wasser )
	750 g	Brühstück
<b>Brötchenteig:</b>	750 g	Brühstück
Knetung: (Spiralkneter)	2000 g	Weizenmehl Typ 550
2 Minuten Stufe 1	500 g	Roggenmehl Typ 1150
6 Minuten Stufe 2	125 g	Hefe
Teigtemp.: 26°C	60 g	Salz
Teigruhe: 5 Minuten	90 g	Malzbackmittel
Ballengare: 5 Minuten	200 g	Röstzwiebeln
Teigeinlage: 2100 g	25 g	Rübensirup
	ca 1500 g	Schwarzbier
	5250 g	Teig
<b>Krustenaufgabe:</b>	250 g	Käse geraspelt
Gewürzmischung	60 g	Mohn
	60 g	Sesam
	5 g	Kümmel
	10 g	Bezelsalz
	10 g	Paprika Pulver ( Scharf )
	5 g	Pfeffer
	400 g	Krustenaufgabe
<b>Herstellung:</b>		
Zu Ballen abwägen .Nach 5 Min		
Teigruhe abpressen und rundwirken		
15 cm lang aufarbeiten, mit Wasser		
abstreichen und in der Gewürzmischung		
rollen so das der ganze Teigling mit		
der Gewürzmischung ummantelt ist.		
Bei ¾ Gare mit viel Dampf schieben		

Bei 230°C ca. 20 Minuten backen