

**Kochen**

**Jörg Schmid**

**Mittwoch, 02.08.2023**

**Chili-Käse-Stangen**

**Für ca. 4 Stück à ca. 200 g**

**Zutaten**

**Für den Vorteig (Poolish)**

165 g Weizenmehl (Type 550)  
2 g Hefe, frisch  
165 g Wasser, ca.

**Für den Hauptteig**

50 g Gouda  
75 g Chilischoten, in Öl  
335 g Weizenmehl (Type 550)  
8 g Hefe, frisch  
180 g Tomatensaft  
11 g Salz

**Außerdem**

8 Scheiben Bacon, Frührstücspeck  
50 g Barbecue-Soße  
50 g Honig



**Zubereitung**

1. **Am Vortag** für den Vorteig (Poolish). Mehl, Hefe und Wasser mit einem Schneebesen verrühren. Zunächst ca. 2-3 Stunden bei Raumtemperatur, dann über Nacht abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen.
2. **Für den Hauptteig** Gouda sehr fein würfeln. Chilischoten abtropfen lassen und klein schneiden.
3. Den Vorteig (Poolish), Mehl, Hefe und Tomatensaft in eine Rührschüssel (von einer Küchenmaschine) geben. Mit den Knethaken zuerst ca. 5 Minuten auf langsamer Stufe und danach 3 Minuten auf schneller Stufe kneten.
4. Salz zugeben und erneut 1 Minute langsam und 2-3 Minuten schnell kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich gut fenstern lässt (siehe Tipp).
5. Käsewürfel und Chilistückchen zum Schluss kurz unter den Teig kneten. Die ideale Teigtemperatur liegt bei 24 Grad.
6. Den fertigen Teig abgedeckt mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
7. Nach der Ruhezeit den Teig vorsichtig in 4 Portionen teilen.
8. Jedes Teigstück wie bei einem Sandwich zwischen je 2 Scheiben Bacon legen und miteinander verdrehen.
9. Die Teigstücke auf ein bzw. zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und bei Raumtemperatur weitere ca. 30 Minuten gehen lassen bzw. "garen" (siehe Tipp).
10. Inzwischen den Backofen, mit Backstein auf 260 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zum Dampfen, eine kleine ofenfeste Metall (Schale) mit Kaffeelöffeln ebenfalls auf den Backstein geben und mit vorheizen.
11. Die Teigstücke anschließend mit dem Backpapier auf den Backstein geben. Wasser auf die Kaffeelöffel gießen und die Backofentür sofort verschließen. Der entstehende Dampf sorgt dafür, dass die Brote eine schöne Oberfläche bekommen und elastisch bleiben. Die Brote ca. 20-25 Minuten backen.
12. Nach 10 Minuten Backzeit, die Ofentemperatur auf 220 Grad Ober- und Unterhitze herunterschalten und fertig backen.
13. Inzwischen die Barbecue-Soße und Honig verrühren.

14. Fertige Brote aus dem Ofen holen und mit der Barbecue-Honig-Soße bestreichen, nochmal ca. 5 Minuten in den Backofen geben, damit sich die Soße mit den Broten gut verbindet. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und servieren.

**Tipp: Die Fensterprobe** wird gemacht, um festzustellen, ob weizen- bzw. dinkellastige Teig fertig ausgeknetet sind. Dafür nimmt man eine kleine Teigportion zwischen die Finger und zieht diese so weit auseinander, bis eine hauchdünne Teigschicht entstanden ist. Gelingt es, den Teig so dünn ausziehen, dass man eine Zeitung hindurch lesen kann, ohne dass er reißt, ist der Teig fertig geknetet. Die Bäcker sprechen dann davon, dass sich der Teig gut fenstern lässt. Überwiegt der Roggenanteil im Teig, funktioniert der Test leider nicht mehr.

**Das "Garen"** funktioniert folgendermaßen: Nachdem das Brot geformt wurde, braucht es nochmals eine kleine Auszeit, bevor es in den Ofen kommt. Dieser Prozess wird Stückgare genannt. Um den optimalen Zeitpunkt zu erwischen, wann das Brot in den Ofen kommt, drückt man den Teig mit den Fingern leicht ein. verschwindet der Abdruck sofort, muss der Teig noch etwas länger ruhen. Backbereit ist das Brot, wenn der Fingerabdruck nur noch leicht zu erkennen ist.