

# Partybrotstangen



**Mittel** Niveau  
**20 Min.** Zubereitung  
**100 Min.** Gehzeit  
**30-35 Min** Backzeit

Dieses Partybrot aus der Backröhre ist ein echter Hingucker und schmeckt dazu noch fantastisch! Der luftige Teig wird direkt in der speziellen Backröhre gebacken und überzeugt mit seiner knusprigen Kruste und weichen Textur. Perfekt für jede Party! Mit diesem einfachen Rezept gelingt Ihnen das Partybrot im Handumdrehen. Unbedingt ausprobieren und die Gäste begeistern!

Rezept von **Laura**

## GRÖÖE AUSWÄHLEN

3 Brotstangen

## FÜR DEN TEIG

450 g	Dinkelmehl, Typ 605
150 g	Dinkelvollkornmehl
20 g	frische Hefe
2 TL	Salz
1 Prise	Zucker
60 ml	Olivenöl
1 TL	gemahlener Koriander
1 EL	Kümmel oder Fenchelsamen
1 EL	Kakaopulver

## Zubereitung: Partybrotstangen

### 1. SCHRITT

Dinkelmehl und Dinkelvollkornmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröseln und mit 100 ml zimmerwarmem Wasser verrühren, dann mit Mehl bedecken und 30 Minuten gehen lassen.

### 2. SCHRITT

Salz, Zucker, Olivenöl, Koriander, Kümmel (oder Fenchel) zum Vorteig geben. 250 ml Wasser (zimmerwarm) zugeben und mit den Knethaken des Rührgerätes gut 4 Minuten verkneten. Teig nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

### 3. SCHRITT

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei gleichgroße Teile teilen. Nach Belieben auf ein Teigteil Kakaopulver streuen und unterkneten bis der Teig marmoriert ist. Teige länglich formen und in die in Deckel aufgestellten Röhren geben. Bei warmer Raumtemperatur etwa 40 Minuten gehen lassen, bis die Teige etwa 3 cm unter dem Rand aufgegangen sind.

### 4. SCHRITT

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze oder 180 °C Heißluft vorheizen. Partystangen aufrecht auf ein Blech in der untersten Schiene stellen und etwa 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze oder 160 °C Heißluft herunter stellen.

### 5. SCHRITT

Partybrotstangen noch warm aus den Formen nehmen und komplett auskühlen lassen.

## 6. SCHRITT

Zur Aufbewahrung die Partybrotstangen wieder in die Röhren schieben und mit Deckeln unten und oben verschließen.

---