

SALZSTANGERL



Zutaten

FÜR 20 SALZSTANGERL

TEIG

1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	frische Germ
30 g	zimmerwarme Butter
570 g	lauwarmes Wasser
	Salz und Kümmel zum Bestreuen

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Dann den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Stangerl weiterverarbeiten
das Teilstück zu einer runden Kugel schleifen
die Kugel oval ausrollen
den unteren Rand etwas einbiegen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren
- 3 Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.
- 4 Danach die Salzstangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.