

SALZSTANGERL



500	g	Mehl
250	ml	Milch
1	Pk	Trockengerm
90	g	Butter
0.5	EL	Schmalz
1	TL	Salz
2	EL	Salz, grob (zum Bestreuen)
2	EL	Milch (zum Bestreichen)
1	Stk	Dotter (zum Bestreichen)

- 1 Mehl, Trockengerm und Salz vermengen. Milch, Schmalz und Butter erwärmen, zum Mehl geben und alles zu einem Germteig kneten.
- 2 Den Teig solange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Anschließend vier Laibchen formen. Jedes Laibchen ausrollen und in vier Teile teilen. Von der breiten Seite her aufrollen. Stangerl mit Dottermilch bestreichen und mit Salz bestreuen.
- 3 Die Salzstangerl bei 190 °C ca. 20 min backen, bis sie schön goldbraun und knusprig sind.