

Salzstangerl



1kg Mehl
250ml Wasser, lauwarm
250ml Milch, lauwarm
2EL Salz
2EL Butter
1 Germwürfel
1TL Zucker
1 Eigelb
Meersalz und Kümmel zum Bestreuen

1. Für das Dampfl 2-3EL Milch mit Zucker und Germ in einem Häferl verrühren. Mit einem Geschirrtuch bedecken und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Wasser und Milch vermischen. In einer großen Schüssel Mehl mit Salz und Butter mischen. Das Wasser-Milch-Gemisch und das Dampf dazuleeren. Zu einem glatten Teig kneten (am Einfachsten mit der Küchenmaschine).
3. Den Teig 45 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den aufgegangenen Teig in 3 Portionen teilen. die Portionen jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn auswalken und in kleine Dreiecke schneiden. Die Dreiecke von ein Seite zur Spitze hin aufrollen, dabei die Spitze in die Länge ziehen um mehr Rundungen zu bekommen.
4. Die Salzstangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf genügend Abstand zwischen den Stangerl achten. Das Eigelb mit etwas Wasser mischen und die Salzstangerl damit bestreichen. Mit grobem Meersalz und/oder Kümmel bestreuen. Bei 150°C Heißluft im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten goldgelb backen. Abgekühlt servieren.