

BÄRLAUCHSTANGERL

★★★★★ 5 bei 107 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 ([https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt eig/](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt-eig/))) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5–10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit für das Pesto Bärlauch, Parmesan und Walnüsse mit einem Mörser zerkleinern und am Schluss das Öl untermengen.
- 3** Den Teig rechteckig (ca. 25×60 cm) ausrollen. Die Hälfte des Teigs mit Pesto bestreichen (ich hab auch noch ein bisschen Parmesan darüber gestreut), die zweite Hälfte darüber klappen und mit dem Nudelholz etwas festdrücken. Den Teig in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und diese eindrehen.
- 4** Die Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit Salz bestreuen. Die Stangerl am Backblech nochmal 10 Minuten gehen lassen und dann bei 210 Grad ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 25 STÜCK

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g frische Germ
- 30 g zimmerwarme Butter

PESTO

- 100 g Bärlauch
- 50 g Parmesan
- 50 g Walnüsse
- 65 g Olivenöl