BÄRLAUCHSTANGERL

5 bei 111 Bewertungen

1 h 10 min | Pikanter Germteig | Heißluft | 210 Grad | 15 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/)) 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