

CHRISSINIS



4.9 bei 41 Bewertungen



55 min



Germteig



Heißluft



220 Grad

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehle, Salz, Brotgewürz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel ca. 5 mm dick ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen verdrehen und auf ein Backpapier legen. Danach mit Wasser besprühen und mit grobem Salz bestreuen.
- 3** Die Chrissini im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 15 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 40 STANGERL

TEIG

150 g	lauwarme Milch
150 g	lauwarmes Wasser
300 g	Weizenmehl 700
200 g	Roggenmehl 960
10 g	Salz
5 g	Brotgewürz
10 g	frische Germ
50 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREUEN

grobes Salz