CHRISSINIS

4.9 bei 42 Bewertungen

55 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (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