

# DINKEL SALZSTANGERL



4.9 bei 68 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Den Teig in 75 g-Stücke aufteilen, zu runden Kugeln schleifen und diese jeweils oval ausrollen. Den unteren Rand etwas einbiegen und zu Stangerln aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren (siehe Video).
- 3 Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.
- 4 Am Backblech nochmals für ca. 10 Minuten rasten lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

## Zutaten

### FÜR CA. 10 SALZSTANGERL

#### TEIG

220 g	lauwarmes Wasser
100 g	Milch
500 g	Dinkelfeinkornmehl
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ

#### ZUM BESTREUEN

Backstreusalz und  
Kümmel