

DINKEL SALZSTANGERL

★★★★★ 4.8 bei 46 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