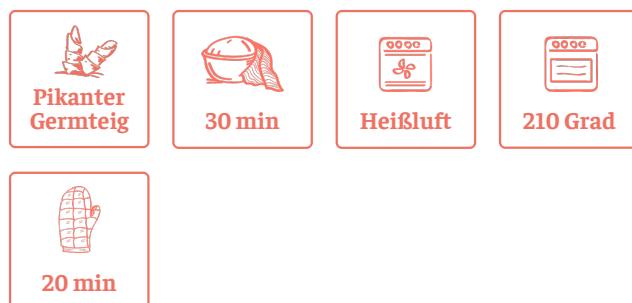


GEFÜLLTE SALZSTANGERL

★★★★★ 5 bei 211 Bewertungen

Bäckerei
mit Christina



Das ist sie, DIE perfekte Jause für zwischendurch! Ich kann euch nur raten, diese gefüllten Salzstangerl auszuprobieren – und ich bin schon sehr gespannt auf eure Meinungen!

Übrigens: Der Teig der Frühstückssemmerl eignet sich auch perfekt für die gefüllten Salzstangerl.



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst die 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** Für die Füllung alle Zutaten klein schneiden und in einer Schüssel vermischen.
- 3** Dann den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und zu runden Kugeln schleifen. Die Kugeln oval ausrollen und die untere Seite zu einer Dreiecksform auseinanderziehen (siehe Fotos).
- 4** 1 TL Füllung auf den unteren Rand geben, den unteren Rand über die Füllung klappen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren.

Zutaten

FÜR 12 SALZSTANGERL

TEIG

300 g	lauwarmer Milch
	Weizenmehl 700
500 g	(alternativ Dinkelmehl 700)
10 g	Salz
20 g	frische Germ
50 g	zimmerwarme Butter
	Backmalz nach Wunsch

FÜLLE

80 g	Schinken
50 g	Käse
20 g	Kantwurst oder Salami
0.5 Stk.	Paprika
1 EL	Sauerrahm
	Pizzagewürz

ZUM BESTREUEN

Backstreusalz
Kümmel



- 5** Die fertigen Salzstangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.



- 6** Die Salzstangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend mit viel Dampf im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen.