

GEFÜLLTE SALZSTANGERL

★★★★★ 5 bei 214 Bewertungen

Backen
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 Frühstückssemmel eignet sich auch perfekt für die gefüllten Salzstangerl.

Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<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 Fülle 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 Fülle auf den unteren Rand geben, den unteren Rand über die Fülle 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 lauwarme Milch
- Weizenmehl 700
- 500 g (alternativ Dinkelmehl 700)
- 10 g Salz
- 20 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter
- 10 g 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.