

GEFÜLLTE SALZSTANGERL

★★★★★ 5 bei 136 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 das Wasser 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 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 20 SALZSTANGERL

TEIG

1 kg	Weizenmehl 700
20 g	Salz
20 g	Backmalz
20 g	Germ
570 ml	lauwarmes Wasser
30 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

150 g	Schinken, fein geschnitten
100 g	Käse, gerieben
	Kantwurst oder
50 g	Salami, fein geschnitten
0.5 Stk.	Paprika, fein gewürfelt
1 EL	Sauerrahm

Salz und Kümmel zum Bestreuen



- 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.