

KNUSPERSTANGERL MIT ÜBER-NACHT-GÄRE

★★★★★ 4.9 bei 30 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Alle angegebenen Zutaten zu einem Teig verrühren, diesen in einer großen Schüssel und bei Zimmertemperatur über Nacht mit Frischhaltefolie abgedeckt gehen lassen.
- 2 Am nächsten Morgen die Weckerl weiterverarbeiten:
Eine Unterlage dick mit Mehl bestäuben, den Teig aus der Schüssel heben und auch diesen an der Oberfläche dick mit Mehl einstäuben.



- 3 Den Teig etwas auseinander drücken (in die Form eines Quadrats) und zusammenfalten. Den Teig mit dem Schluss nach unten hinlegen, mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und 30 Minuten gehen lassen.



- 4 Den Backofen auf 230 Grad Heißluft gut vorheizen. Den Teig mit Wasser besprühen und dann mit Körnern nach Wunsch bestreuen. In gleichmäßige Stücke (am besten mit einer Teigkarte) aufteilen und diese dann aufs Backblech heben.



Zutaten

FÜR CA. 9-12 WECKERL

TEIG

350 g	kaltes Wasser
280 g	Weizenbrotmehl
200 g	Roggenmehl
25 g	Honig
8 g	Salz
10 g	Backmalz
3 g	frische Germ



5

Die Stangerl bei 230 Grad ca. 15 Minuten backen.