KNUSPERSTANGERL

4.9 bei 34 Bewertungen

3 h 40 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 15 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) alle Zutaten zu einem weichen Teig vermischen. Den Teig im Anschluss zugedeckt ca. 3 Stunden rasten lassen (er muss nicht geknetet werden).

2. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und danach auch die Oberfläche bemehlen. Jetzt etwas auseinander drücken und mit Hilfe einer Teigkarte dünne Streifen (ca. 1 cm breit) abstechen.

3. Die Streifen danach gegengleich von beiden Enden her eindrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit Backstreusalz & Kräutern nach Wunsch bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad am besten mit viel Dampf ca. 15-20 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wenn ihr nicht so lange Zeit habt, dann könnt ihr auch lauwarme Milch/Wasser und 10 g frische Germ verwenden. Dadurch verringert sich die Rastzeit auf ca. 30 Minuten.

Zutaten

FÜR CA. 30 STANGERL

TEIG

250 g	Milch
120 g	Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
5 g	Germ
	Roggenmehl zum Ausformen

ZUM BESTREUEN

Backstreusalz
getrocknete Kräuter