KRÄUTERSTANGERL

★★★★ 4.9 bei 18 Bewertungen

















Zubereitung

Milch und Wasser in eine Schüssel geben. Mehl, zimmerwarme Butter, Salz und Germ dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Germteig weiterverarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.

ALLE INFORMATIONEN ZUR ZUBEREITUNG EINES GERMTEIGS FINDEST DU HIER

https://www.backenmitchristina.at/blog/germteig-der-unkomplizierte-alleskoenner/

- Danach in Stücke mit 50 g teilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln für ca. 10 Minuten rasten lassen.
- Jede Kugel zu einem 30 cm langen Stangerl ausrollen und mit dem Gemisch aus weicher Butter und Kräutern bestreichen.
- Die Stangerl noch einmal 10 Minuten rasten lassen und dann bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca 15 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 20 STANGERL

TEIG

250 g	lauwarmes Wasser
40 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl
60 g	zimmerwarme Butter
10 g	Salz
10 g	frische Germ

ZUM BESTREUEN

Butter zum Bestreichen Kräuter der Saison