## ROGGENSTANGERL

★★★★ 4.8 bei 59 Bewertungen













# Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten den Teig dabei nicht zu lange kneten, da Roggenteige nur ganz kurz geknetet werden sollen (max. 2-3 Minuten, ansonsten wird er sehr klebrig). Den Teig danach für ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
- Den Teig in ca. 10 gleich große Teile teilen und zu Stangerl formen. Diese auf ein Backblech legen und nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Die Weckerl mit Wasser besprühen und mit Roggenmehl besieben. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf für ca. 18 Minuten backen.



Anstelle von Roggenvollkorn-Sauerteigpulver & Germ kann natürlich auch 150 g frischer, aktiver Sauerteig verwendet werden.



## Zutaten

#### FÜR CA. 10 WECKERL

#### **TEIG**

160 g	lauwarme Buttermilch
200 g	lauwarmes Wasser
400 g	Roggenmehl 960
100 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	frische Germ
15 g	Roggenvollkorn-Sauerteigpulver

Roggenmehl zum Besieben