ROGGENSTANGERL

4.8 bei 63 Bewertungen

2 h | Kleingebäck -Teig | Heißluft | 220 Grad | 18 min



Zubereitung

1. 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.
2. 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.
3. Die Weckerl mit Wasser besprühen und mit Roggenmehl besieben. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf für ca. 18 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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