SALZSTANGERL

* * * * 4.9 bei 1184 Bewertungen













Zubereitung

Für den Germteig (<u>>Germteig 1×1</u> (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben.

Anschließend Mehl, Salz, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Den Teig in 75 g-Stücke aufteilen, zu runden Kugeln schleifen und diese jeweils oval ausrollen. Den unteren Rand etwas einbiegen und zu Stangerln aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren (siehe Video).

Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.

Am Backblech nochmals für ca. 10 Minuten rasten lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR CA. 20 SALZSTANGERL

TEIG

1 kg Weizenmehl 700

20 g Salz

20 g Backmalz

20 g frische Germ

30 g zimmerwarme Butter

570 g lauwarmes Wasser

Salz und Kümmel zum Bestreuen