

SALZSTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 366 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 Dann den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und die Stücke zu Stangerl weiterverarbeiten (siehe Video oder Tipps)
- 3 Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.
- 4 Danach die Salzstangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



- das Teilstück zu einer runden Kugel schleifen
- die Kugel oval ausrollen
- den unteren Rand etwas einbiegen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 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