SPECKSTANGERL

5 bei 199 Bewertungen

1 h 10 min | Kleingebäck -Teig | Heißluft | 210 Grad | 15 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaeck-teig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Kümmel, Zucker, Backmalz und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Dann den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten rasten lassen und danach länglich ausrollen.

3. Ein bis zwei dünne Speckscheiben darauflegen und von der längeren Seite her einrollen.

4. Die Rolle der Länge nach durchschneiden und die beiden Teile miteinander verdrehen.

5. Die Stangerl mit Wasser besprühen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 15 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR CA. 12 STANGERL

TEIG

300 g	lauwarmes Wasser
350 g	Weizenmehl 700
150 g	Roggenmehl 960
10 g	Zucker
10 g	Backmalz
10 g	Salz
5 g	Kümmel (am besten grob zerstoßen)
10 g	frische Germ

20	dünn aufgeschnittene Speckscheiben