

CHRISSINIS

★★★★★ 4.9 bei 40 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehle, Salz, Brotgewürz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel ca. 5 mm dick ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen verdrehen und auf ein Backpapier legen. Danach mit Wasser besprühen und mit grobem Salz bestreuen.
- 3** Die Chrissini im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad mit viel Dampf ca. 15 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 40 STANGERL

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 150 g lauwarmes Wasser
- 300 g Weizenmehl 700
- 200 g Roggenmehl 960
- 10 g Salz
- 5 g Brotgewürz
- 10 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter

ZUM BESTREUEN

- grobes Salz