

SALZSTANGERL

★★★★★ 4.9 bei 1085 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 50 min



Kleingebäck-Teig



Heißluft



210 Grad



19 min

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaek-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.
- 2** 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).
- 3** Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.
- 4** 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