

SPECKSTANGERL

★★★★★ 5 bei 180 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Kleingebäck-
Teig



Heißluft



210 Grad



15 min

Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/kleingebaek-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