



Salzstangerl

Zutaten für 7 Stück:

- 410 g Mehl (Universal oder glatt)
- 15 g Back Malz hell
- 25 g frische Germ (Hefe)
- 15 g Butter (Zimmertemperatur)
- 6 g Zucker
- 9 g Salz
- 50 g Milch
- ca. 190 g Wasser lauwarm
- Grobes Salz
- Kümmel

Zubereitung:

Die Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

Zutaten genau abwiegen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eventuell noch etwas Wasser zugeben, ist von eurem Mehl abhängig. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals durchkneten. Nun Teigtücke zu etwa 100 g abnehmen.

Teigstücke mit der hohlen Hand schleifen, das heißt zu Kugeln formen.

Mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Teigkugeln etwas flach drücken und mit dem Nudelholz ca. 25 cm lang ausrollen. Diese Fladen nun von oben nach unten einrollen, dabei mit der linken Hand am anderen Ende etwas ziehen und mit der rechten Hand einrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dabei genug Abstand lassen, weil sie noch aufgehen. Die Oberfläche mit Wasser besprühen oder bepinseln und noch mal 20 Minuten gehen lassen.

Das Backrohr auf 210°C Heißluft vorheizen. Die Salzstangerl noch einmal mit Wasser besprühen oder bepinseln und grobes Salz und Kümmel darüber streuen.

Auf den Boden des Backrohres ein hitzebeständiges Gefäß geben und dieses mit Eiswürfel oder Wasser befüllen.

Das Blech mit den Stangerln ins Rohr schieben und goldbraun backen. Hat bei mir ca. 12 Minuten gedauert. Kommt natürlich auch drauf an, wie dick ihr eure Salzstangerl macht und ob ihr sie lieber dunkler oder heller mögt :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at