

SALZSTANGERL

ZUTATEN (für 20 Salzstangerl):

1 kg Weizenmehl, Type 700
20 g Salz
20 g Backmalz
20 g frischer Germ
30 g zimmerwarme Butter
570 g lauwarmes Wasser
Backstreusalz und Kümmel zum bestreuen



ZUBEREITUNG:

- ✘ Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- ✘ Dann den Teig in 20 Stücke aufteilen und die Stücke zu Stangerl weiterverarbeiten (siehe Tipps!).
- ✘ Die fertigen Stangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen/ bepinseln und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.
- ✘ Danach die Salzstangerl am Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr für ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.

Tipps zum Rezept:

→ Stangerl formen:

- ✘ das Teilstück zu einer runden Kugel schleifen
- ✘ die Kugel oval ausrollen
- ✘ den unteren Rand etwas einbiegen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten oder mit einem Gegenstand (z.B.: Nudelholz) beschweren

→ mit Dampf backen:

es gibt Backöfen mit Dampffunktion, Dampf kann aber auch sehr einfach manuell erzeugt werden:

- ✘ wenn die Semmerl/ Salzstangerl in den Ofen geschoben werden, ca. 100ml Wasser auf den Boden des Backrohres kippen und diesen schnell schließen
- ✘ oder noch besser: große Eiswürfel auf den Boden des Backrohres legen