

SALZSTANGERL MIT NACHTGÄRE

FÜR CA. 10 STANGERL

BACKZEIT 20 MINUTEN

Zutaten:

500g Bio Weizenmehl Type 700
280g Wasser kalt
15g Butter, Zimmertemperatur
8g Germ frisch
2TL Bio Backmalz
2TL Salz
etwas Bäckerstreusalz und Kümmel
zum Bestreuen

So wirds gemacht:

1. Alle Zutaten einwiegen und 5 Minuten kneten
2. Zugedeckt über Nacht (mind. 10 Stunden) im Kühlschrank gehen lassen
3. Am nächsten Tag Teig in 10 gleich große Stücke teilen und zu runden Kugeln schleifen
4. Mit Hilfe eines Rollholzes die Kugeln oval ausrollen, die untere Seite etwas einklappen und von unten mit etwas Zug zu Stangerl aufrollen, Teigstück dabei oben festhalten
5. Backrohr auf 210°C Heißluft vorheizen. Salzstangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, leicht mit Wasser besprühen, mit Salz/Kümmel bestreuen und mit viel Dampf 20 Minuten goldbraun backen

TIPP: Weizenmehl kann auch durch Dinkelmehl ersetzt werden.

Wer keinen Dampfbackofen hat, einfach eine hitzebeständige Schale (oder ein zweites Backblech) aufheizen. Sobald das Gebäck ins Backrohr kommt, Schale mit Wasser füllen, Ofen schließen und nicht mehr öffnen.