



SALZSTANGERL MIT NACHTGÄRE

Zutaten für
ca. 10 Stk:

500g Salzburger Landmehl Bio Weizenmehl T700
280g Wasser, kalt
15g Butter, Zimmertemperatur
8g frischer Germ
2TL Backmalz
2TL Salz
Salz grob & Kümmel ganz zum Bestreuen

Alle Zutaten einwiegen, Teig 5 Minuten kneten und zugedeckt über Nacht (mind. 10 Stunden) im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag, Teig in 10 gleich große Stücke teilen und zu runden Kugeln schleifen. 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. 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.

Tipp: 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.