

SalztangerIn

Hallo!
Wer uns auf Instagram "verfolgt" hat sicherlich schon das
gebacken haben. Leider hat es mit dem Rezept etwas gedauert.
Das ist ein Wochenende waren wir in Graz beim Kunstfest und
wiederum. Auch einige bekannte Gastgeber trafen wir
und es gab nette Gespräche.
Und zuhause gibt es nun Salztangerln. Fast ein erster Versuch
schon. Schon sind sie super lecker geworden. Es ist gar nicht so
schwierig wie man es sich vielleicht zuerst denkt.



Serviert habe ich die Salzstangerln in unseren hübschen
unterschiedlichen Farben, es gibt verschiedene Größen und
savorit praktisch das braune Brotkörper schmeckt und elegant und
zusammenfalten und natürlich ist es auch waschbar. sich klein



Salzstangerln

Zutaten:

1 kg Weizenmehl

1 1/2 EL Salz

400 ml Wasser

100 ml Milch

2 Würfel Germ (Hefe)

2 EL Zucker

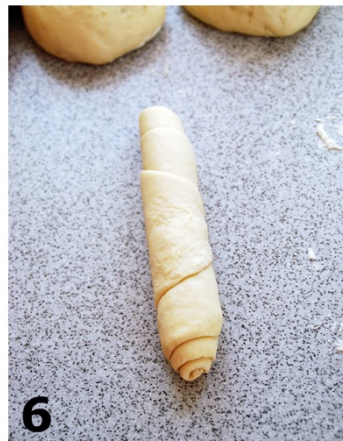
grobes Salz

Kümmel

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung
drücken und Germ hineinstecken, Salz und Zucker dazugeben
wässrigen und kneten mit dem Knetaken, Wasser und Milch-Mischung unter
wässrigen und kneten mit dem Knetaken dazugeben. Alles zu einem
Knetmasse verschließen und an einem warmen Ort gehen lassen.
Knetmasse wieder verschließen und ein weiteres Mal gehen
lassen.
Das Formen der Stangerln haben ich eine genaue
Bildanleitung. Hoffentlich verständlich für Euch.



1. Jeweils 120 g vom Teig abwiegen und runde Teigkugeln schleifen. Diese zudecken und zirka 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Teigkugel oval ausrollen.
3. Das obere Ende zweimal einschlagen und etwas festdrücken.



4. Den Teig von oben her einrollen und dabei das untere Ende nach unten lang ziehen. So erhält man die längere Form.
 5. Das eingewickelte Ende gut zusammendrücken, sonst springen sie beim Backen auf.
 6. Das Stängel nochmal ausrollen/lang rollen.
 7. Dabei die Enden schön spitz und schmal ausrollen. Auf ein Blech legen, abdecken und zirka 10 Minuten gehen lassen. Danach gründlich mit Wasser bepinseln und mit Salz und Kümmel bestreuen. backen. Während des Backens 2 kleine Tassen, gefüllt mit Wasser, ins Rohr stellen.
 Bei 220°C zirka 25 Minuten backen.



Die Salzstangerln lassen sich prima einfrieren und so hat man für die (Schul)jause immer frisches, leckeres Gebäck.

