

Salzstangerl

ZUTATEN

- 250 g Milch
- 20 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 500g Weizenmehl
- 60g Weiche Butter, in Stücken
- 2 EL Maiskeimöl
- 1 Ei versprudelt
- 1-1 ½ Salz nach Geschmack
- 1 TL Wasser
- 1 TL grobes Salz, zum bestreuen
- 1 TL Kümmel, ganz, zum Bestreuen

NOTWENDIGES ZUBEHÖR

- Backpinsel
- Kuchengitter
- Backpapier
- Backbleche
- Geschirrtuch
- Nudelholz



ZUBEREITUNG

- Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2Min/ 37°C/ Stufe 2 erwärmen.
- Weizenmehl, Butter, Maiskeimöl, ½ Ei und Salz zugeben und 2 Min/ Knetstufe Kneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand kurz durchkneten. Eine Kugel formen und in eine Schüssel geben. Mit einem Geschirrtuch zudecken ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Aus dem Teig 2 gleich grosse Kugel formen, diese auf der Arbeitsfläche glatt kneten und den Teig zugedeckt 10 Min ruhen lassen.
- Backofen auf 200° vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- Jede Teigkugel kreisförmig dünn ausrollen und in 8 Tortenstücke schneiden. Teig am breiten Ende beginnend aufrollen und das Ende festdrücken. Stangerl noch etwas rollen, damit sie länglicher werden. ½ Ei mit 1 TL Wasser versprudeln, die Stangerl damit bestreichen und mit Grobem Salz und Kümmel bestreuen
- Stangerl auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander ca.15 Minuten (200°) goldbraun backen. Salzstangerl auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und lauwarm servieren.

VARIANTEN

- Belegen sie die Stangerln vor dem aufrollen mit einer Scheibe Schinkenspeck und bestreichen sie diese mit Olivenöl-Knoblauch-Mischung oder bestreuen Sie die Stangerln mit geriebenen Bergkäse.
- Bestreichen sie die Stangerl mit Petersilien-Pesto und bestreuen Sie sie mit zerkleinerten Kürbiskernen und Salz.