

SalztangerIn

Hallo!  
Wer uns auf Instagram "verfolgt" hat, sicherlich schon das  
gebacken haben. Leider hat es mit dem Rezept etwas gedauert. Die  
Wochentage waren wir in Graz beim Kunst- und  
Wochenmarkt. Auch einige bekannte Gesichter trafen wir  
wieder und es gab nette Gespräche.  
Aber QUE ZUGABEN! SalztangerIn hat in erster Versuch  
schon schon super lecker geworben. 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**



**2**



**3**

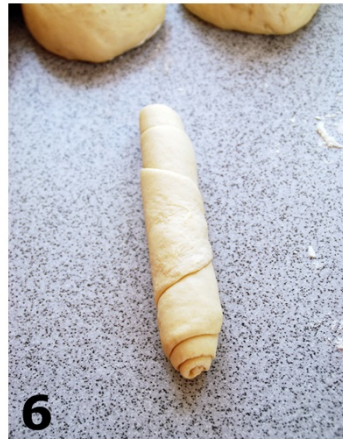
1. Jeweils 120 g vom Teig abwiegen und runde Teigkugeln schleifen. Diese zudecken und zirka 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Teigkugel oval ausrollen.
3. Das obere Ende zweimal einschlagen und etwas festdrücken.



**4**



**5**



**6**



**7**

Den Teig von oben her einrollen und dabei das untere Ende nach unten lang ziehen. So erhält man die längere Form. Das eingewinkelte Ende gut zusammendrücken, sonst springt das Stängel beim Backen aufrollen/lang rollen. 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.



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

