Salzstangerln

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, figürliches Backen, Fingerfood, Ofengerichte, Single, Snacks
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

(die Zutaten sollten immer küchenwarm sein!)
1 kg Mehl
550 g Wasser
20 g Salz
5 g Zucker
20 g Germ
12 g Margarine
Ganzen Kümmel und grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung

Die Germ mit dem Salz, Zucker und Wasser verrühren.
Das Mehl und die Margarine zugeben und ca. 5-10 Minuten langsam zu einem Teig verkneten.
Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
Nun den Teig aufteilen (ca. 20-30 Stück) und wiederum 15 Minuten rasten lassen.
Danach den Teig zu Stangerln formen, mit Wasser bestreichen und mit Kümmel und Salz bestreuen.
Auf ein gefettetes Blech legen und erneut ca. 15 Minuten gehen lassen.
Bei vorgeheiztem Backrohr mit 250° C goldbraun backen.