

# 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.