



Zutaten für 20 Salzstangerl

1 kg Weizenmehl 700
20 g Salz
20 g Backmalz
30 g zimmerwarme Butter
20 g frische Germ
570 g lauwarmes Wasser

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in 75 g Stücke aufteilen, zu runden Kugeln schleifen und diese 5 Minuten rasten lassen.

Die Kugel oval ausrollen.

Den unteren Rand etwas einbiegen und von unten her aufrollen.

Dabei das obere Ende festhalten oder auch mit einem Gegenstand ein wenig beschweren.

Die fertigen Salzstangerl auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft 20 Minuten mit viel Dampf backen.

**Gutes Gelingen und viel Freude beim Ausprobieren
wünscht Christina Bauer.**