

Benötigte Zutaten

250 ml	Premium Alpenmilch
1 Würfel	Germ (od. 1 Packung Trockengerm)
500 g	Mehl
1	Salz
100 g	Butter
1	Eigelb
1 EL	Premium Alpenmilch
	Salz (zum Bestreuen)
	Kümmel (zum Bestreuen)

Omas Salzstangerl

Knusprig außen, weich innen: Dieses Salzstangerl Rezept begeistert mit traditionellem Geschmack. Das klassische Omas Salzstangerl Rezept passt perfekt zum Frühstück oder als herzhafte Beilage zum Brunch.

Anleitung

1. Die Milch auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Sie darf jedoch nicht kochen, sondern nur lauwarm sein. Vom Herd nehmen und den Germ unterrühren. Solange stehen lassen, bis sich Bläschen bilden, dann ist das Dampfl bereit zur weiteren Verarbeitung.

2. Das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. In diese Mulde das Dampfl gießen.

3. Nun den Teig zu kneten beginnen und dabei Salz und Butter einarbeiten. Der Teig sollte geschmeidig sein und sich leicht vom Schüsselrand lösen

4. Den fertigen Teig mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen; oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

5. Backblech mit Backpapier belegen.

6. Danach den Teig in zwei Portionen teilen. Jeweils eine Hälfte zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Mit Hilfe eines Pizzaschneiders (oder Messer) den Kreis in 8 oder 16 gleichgroße Dreiecke schneiden.

7. Wie formt man Salzstangerl? Der Teig wird zu Dreiecken geschnitten, von der langen Seite her aufgerollt und leicht gebogen aufs Backblech gelegt. So erhält man die klassische Stangerlform.

8. Zum Schluss das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Salzstangerl damit bestreichen. Mit Salz und Kümmel bestreuen und für weitere 30 min. gehen lassen.

9. Währenddessen den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze (170°C Umluft, solltet ihr mehrere Backbleche gleichzeitig in den Ofen schieben

wollen) vorheizen.

10. Nachdem die Salzstangerl erneut aufgegangen sind, diese im vorgeheizten Ofen 15-20 min. backen oder bis sie schön goldgelb sind.

Tipp: Wer Trockengerm benutzt, braucht kein Dampfl machen. Hier dann die Trockengerm zum Mehl in die Schüssel geben und die lauwarme Milch direkt darüber gießen.



Ein Rezept von
lawofbaking.com