

## Salzstangerl mit Anstellgut

Zutaten für

8 bis 10 bis 12 Stangerl:

| Vorteig                                 | Teig                      |
|---|---------------------------|
| 40 g Weizenvollkornmehl                 | <i>Vorteig</i>            |
| 100 g Weizenmehl Type 550               | 250 g Weizenmehl Type 550 |
| 140 g kaltes Wasser                     | 25 g Weizenanstellgut     |
| 2 g Hefe                                | 100 g Milch (oder Wasser) |
|   | 20 g warmes Wasser        |
|   | 8 g Salz                  |
|   | 5 g Zucker                |
| Dunst für die Arbeitsfläche             | 2 g Malzmehl              |
| Kümmel und grobes Salz<br>zum Bestreuen | 10 g Butter               |

### Zubereitung:

#### 1. Vorteig

Vorteigzutaten vermischen, 1 Stunde bei Raumtemperatur und 15 bis 20 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

#### 2. Teig

Vorteig und sämtliche Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen, glatten und geschmeidigen Teig kneten. Fertigen Teig abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

### Stangerl

Den Teig in 8 / 10 / 12 gleiche Stücke teilen und rundschieben.

Die Teiglinge mit dem Rollholz **länglich/oval** ausrollen.

Von der schmalen Seite straff und mit Spannung zu Stangen aufrollen.

Wahlweise vorher noch Käse und/oder Schinken auflegen und mit *einrollen*.

Mit dem Teigschluss nach unten für 60 bis 90 Minuten im Bäckerleinen reifen lassen.

Den Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Teiglinge drehen und mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Befeuchten und mit Kümmel und Salz bestreuen.

Im heißen Backofen mit viel Dampf 15 bis 18 Minuten backen.

Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen.

Knusprig und goldbraun fertig backen.

## Salzstangerl

Zutaten für 8 bis 12 Stangerl:

| Vorteig                              | Teig                      |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 80 g Weizenmehl Type 550             | <i>Vorteig</i>            |
| 80 g kaltes Wasser                   | <i>Kochstück</i>          |
| 1 g Hefe                             | 250 g Weizenmehl Type 550 |
| <b>Kochstück</b>                     | 30 g Roggenmehl Type 1150 |
| 150 g Wasser                         | 30 g Wasser               |
| 30 g Weizenmehl Type 550             | 5 g Hefe                  |
| 10 g Salz                            | 10 g Butter               |
| Dunst für die Arbeitsfläche          |                           |
| Kümmel und grobes Salz zum Bestreuen |                           |

### Zubereitung:

- Vorteig** Zutaten vermischen, 1 Stunde bei Raumtemperatur und 15 bis 20 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
- Kochstück** Mehl mit Wasser und Salz in einem Topf ohne Klumpen verrühren. Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine zähe Masse entstanden ist. In eine Schüssel umfüllen, abdecken, abkühlen und 1-2 Stunden ruhen lassen.
- Hauptteig**  
Vorteig, Kochstück und alle weiteren Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem festen, glatten und geschmeidigen Teig kneten. Fertigen Teig abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen.

### Stangerl

Den Teig in 8 / 10 / 12 gleiche Stücke teilen und rundschieben.

Die Teiglinge mit dem Rollholz **länglich/oval** ausrollen.

Von der schmalen Seite straff und mit Spannung zu Stangen aufrollen.

*Wahlweise vorher noch Käse und/oder Schinken auflegen und mit einrollen.*

Mit dem Teigschluss nach unten für 60 bis 90 Minuten im Bäckerleinen reifen lassen.

Den Backofen auf 220 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Teiglinge drehen und mit Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Befeuchten und mit Kümmel und Salz bestreuen.

Im heißen Backofen mit viel Dampf 15 bis 18 Minuten backen.

Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen.

Knusprig und goldbraun fertig backen.