



Salzstangl

ZUTATEN:

250 g Weizenmehl (700
glatt)
250 g Dinkelmehl (glatt)
2 TL Salz
2 TL Backmalz
1 TL Zucker
80 g Butter (handwarm)
200 g Wasser
1/2 Würfel Germ (Hefe)
80 g Milch

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten. 1/2 Stunde rasten lassen. Danach Teig in 9 Stück teilen. Jeweils oval auswalken und dann zu einer "Stange" aufrollen. Mit Wasser besprühen und mit grobem Meersalz bestreuen.

🔥 Heißluft 200 °C

🕒 Ca. 20 Minuten
