

Salzstangerl mit Schweineschmalz

Zutaten

für ca. 12 Stangerl:

500g Mehl
260 ml Milch
1,5 EL. Schweineschmalz
22g Germ
1 TL. Zucker
1,5 TL Salz
Grobes Salz, Kümmel zum Bestreuen



Zubereitung:

1.
Für die Salzstangerl die Milch und Schweineschmalz etwas erwärmen und den Germ darin mit Zucker auflösen.
2.
Mit den restlichen Zutaten zu einem nicht all zu weichen Germteig kneten.
Den Teig ca. eine halbe Stunde an einem warmen Platz rasten lassen.
3.
Arbeitsfläche gut mit Mehl bestauben und den Teig dünn ausrollen, halbwegs gleiche Dreiecke ausschneiden und Stangerl (von der breiten Seite zur Spitze) rollen, Teig zum Schluss leicht andrücken.
Tipp: restlichen Teig zudecken, damit er keine trockene Haut bekommt.
- 4
Mit Wasser bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen.
5.
Im vorgeheizten Backrohr Ober/Unterhitze bei 180 C° goldbraun ca. 15-20 min. backen.

