BUTTERSALZSTANGERL & KÄSESTANGERL

EINFACHES REZEPT ZUM NACHBACKEN



STÜCK
15 à 60 g

ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT
~ 15 Stunden

ZEIT AM BACKTAG
~ 3 Stunden

SCHWIERIGKEITSGRAD
1/ 3

ZUTATEN

WEIZENVORTEIG – POOLISH
100 g Weizenmehl 700
100 g Wasser 30 °C
1 g Backhefe

HAUPTTEIG
430 g Weizenmehl 700
140 ml Wasser (16–18 °C)
60 ml Vollmilch
10 g Butter
10 g Salz
14 g Backhefe
8 g aktives Gerstenmalz

AUFARBEITUNG/FÜLLUNG/BESTREUUNG
Roggenmehl 500

Buttersalzstangerl:
100 g Butter
Brezelsalz/Kümmel

Käsestangerl:
Ca. 400 g geriebener Käse

Hard Facts Hauptteig

Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	45 min
Backtemperatur	230 °C
Backdauer	10-12 min

WEIZENVORTEIG

Für das Weizenpoolish alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 10–20 Stunden reifen lassen.

HAUPTTEIG

Für den Hauptteig das Wasser und die Vollmilch in eine Schüssel geben, Weizenpoolish, Weizenmehl, Salz, Gerstenmalz, Butter und Hefe zufügen. 6 Minuten langsam mischen und 3–4 Minuten schnell auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Kneten beträgt 26 °C. Den Teig dann für 45 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

AUFARBEITUNG

Den reifen Teig auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben und in 60 g schwere Stücke teilen, rund schleifen und abgedeckt für 15–20 Minuten rasten lassen. Nun die entspannten Teiglinge beidseitig in Roggenmehl 500 tauchen und mit einem Rollholz zu handflächengroßen Teiglingen ausrollen.

Variante Buttersalzstangerl:
Auf der oberen Seite des flachen Teiglings ein Stück formbare Butter legen, diese mit ein wenig Teig umschließen und anschließend zu Buttersalzstangerln rollen. Diese abgedeckt für 15–20 Minuten entspannen lassen. Anschließend vorsichtig auf ca. 30 cm Länge ziehen, auf ein Backpapier legen und nochmals ca. 15–20 Minuten abgedeckt reifen lassen.

Variante Käsestangerl:
Teiglinge zu kompakten Stangerln rollen. Die Stangerl mit Wasser besprühen oder bestreichen. Den geriebenen Käse (wir empfehlen eine Mischung aus Bergkäse und Gouda/Butterkäse) auf der Arbeitsfläche verteilen und die Stangerl darin wälzen. Hierbei mit Druck arbeiten und im Käse auf eine Länge von ca. 30 cm auslängen. Die fertigen Käsestangerl auf ein Backpapier wegsetzen und ca. 20–30 Minuten aufgehen lassen.

Haben die Teiglinge ihr Volumen sichtlich vergrößert, werden die Buttersalzstangerl mit Wasser abgesprüht oder bepinselt und mit der Brezelsalz-Kümmel-Mischung bestreut. Die Käsestangerl benötigen keine weitere Aufmerksamkeit.

BACKEN

In das auf 230 °C vorgeheizte Backrohr geben und sofort beschwaden. Das Gebäck ca. 10–12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Die Buttersalzstangerl am besten nach dem Ausbacken nochmals mit Wasser besprühen für einen besseren Glanz.