

Weißbrotstangerl

Zutaten für 12 Stück

Germteig:

520 g glattes Mehl

1 Pck. Trockengerst

1/2 KL Salz

1/2 KL gemahlener Kümmel

1 Ei

1/4 l lauwarme Milch

50 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Germ, Salz, Kümmel, Ei, lauwarme Milch mit dem Kochlöffel unterrühren. Zum Schluss zerlassene Butter beifügen und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Teig nochmals mit der Hand durchkneten, auf 1/2 cm dick ausrollen, 12 Dreiecke schneiden, zusammenrollen, auf ein gefettetes Blech schichten und mit versprudelter Dottermilch bestreichen, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 min. nochmals gehen lassen und nochmals bestreichen. Das Blech in die Mitte des vorgewärmten Rohres schieben und bei 200 C° ca. 20 min. backen.