

Kochen mit Elfriede

Gefüllte Salzstangerl

Zutaten Teig:

Für 16 Stk.

700 g Mehl glatt (Type 700), 1 Würfel Germ, 50 g Öl, ca. 300 g lauwarmes Wasser, 1 Ei, 1 Prise Zucker, 1,5 TL Salz, 2 TL Backmalz

Für die Fülle:

100 g Schinken, 50 g Salami, etwas Lauch, 100 g geriebener Käse, ½ roter Paprika, 2 EL Sauerrahm, ½ TL Pizzagewürz, evtl. etwas Salz;
Kümmel ganz und grobes Salz zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen mittelfesten Germteig kneten und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Für die Fülle alles klein schneiden, zusammenmischen und gut abschmecken.

Den Teig in 2 Teile teilen, gut durchkneten und nochmals kurz gehen lassen.

Jede Teigkugel zu einem Kreis ausrollen und in 8 Dreiecke schneiden. Die Fülle darauf verteilen und zu Salzstangerl einrollen. Mit Wasser bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Ca. 20 Minuten gehen lassen und bei 200°C (Heißluft) goldgelb backen.

Tipp: Schmecken lauwarm am besten! Eignen sich sehr gut zum Einfrieren und wieder aufbacken!

