



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Backrezepte Jausenrezepte Vegetarisch
.....

Saison: Ganzjährig
.....

Für: Keine Angaben
.....

Verfasst von: Edith Handl-Herzog
.....

Zutaten

-
- 500 G Dinkelmehl
-
- 20 G Germ
-
- 10 G Salz
-
- 200 ML Milch
-
- 100 ML Wasser (lauwarm)
-
- Kapuzinerkressepesto
-
- geriebenen Käse
-
- Sesam
-

Zubereitung

1. Das lauwarmer Milch – Wassergemisch in die Rührschüssel geben, Germ dazubröseln.
2. Salz und Mehl dazu, dann zuerst langsam und dann schneller, ca. 8 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

3. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig mit dem Rollholz ausrollen.
4. Die Hälfte des Teiges mit Pesto bestreichen – die andere Hälfte darüberklappen.

Etwas andrücken.

5. In Streifen schneiden und diese drehen.
6. Auf das Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit geriebenem Käse oder Sesam bestreuen.

Zugedeckt nochmals 10 Minuten rasten lassen.

7. Bei 220 Grad Umluft circa 12 Minuten knusprig backen.

Auf dem Gitterrost auskühlen lassen.

Kapuzinerkressepesto kann nach Belieben durch Bärlauchpesto oder Kräuterpesto ersetzt werden. So können die leckeren Stangerl das ganze Jahr zubereitet werden.

Gutes Gelingen wünscht Edith Handl-Herzog aus Saalfelden!