Knoblauchstangerl

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig

Zutaten

500 G	Weizenmehl, Type 700
2 TL	Salz (10g)
0,25 STUECK	Würfel Germ (10 g)
1 PRISE	Zucker
30 G	Olivenöl
300 ML	Wasser, lauwarm
CA. 70 G	Butter zum Bestreichen
2-4 STUECK	Knoblauchzehen, fein gehackt
	Salz oder Kräutersalz
	Kräuter oder Blüten

Zubereitung

1. Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung bilden und das Salz auf den Rand streuen.
   Germ in die Vertiefung bröseln und den Zucker darüber streuen.
2. Etwas Wasser dazu gießen und die Germ durch Rühren im Wasser auflösen.
3. Das restliche Wasser und das Olivenöl dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig zuerst verrühren, dann gut verkneten.
   Den Teig zudecken und ca. 45 min gehen lassen.
4. Danach den Teig zu einem Rechteck ausrollen.
   Die untere Hälfte mit weicher Butter bestreichen und den Knoblauch darauf verteilen.
5. Nach Geschmack mit Salz oder Kräutersalz würzen und eventuell noch mit verschiedenen Kräutern oder Blütenblättern bestreuen.
6. Die obere, unbestrichene Hälfte nach unten klappen, fest andrücken und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
   Jeweils zwei Streifen miteinander verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
7. Bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN