

# Salzstangen



## Zutaten:

1 Päckchen Trockenhefe  
250ml lauwarmes Wasser  
500g Weizenmehl 550  
1 Teelöffel Salz

## Zum Einpinseln:

4 Esslöffel Milch

## Zum Bestreuen:

Grobes Salz

## Zubereitung:

Hefe nach Anweisung mit etwas lauwarmen Wasser auflösen oder mit dem Mehl vermischen.

Mehl, Salz und das restliche Wasser in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe darüber verteilen und alles so lange kneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen. Danach den Teig durchkneten und etwa 15cm lange Stangen formen. Die Stangen auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals zugedeckt gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Kurz vor Ende der Backzeit die Stangen mit Milch bestreichen und mit Salz bestreuen.

E-Herd: 225 °C (Ober- und Unterhitze)

G-Herd: Stufe 4

**August Schuler Mönchmühle**

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>