

Knoblauchstangerl

Die Knoblauchstangerl schmecken besonders würzig und aromatisch. Ein tolles Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------------|
| 360 g | Weizenmehl (Type 700) |
| 8 g | Gerstenmalzmehl |
| 8 g | Salz |
| 0.5 Würfel | Germ |
| 200 ml | Wasser |
| | Leinsamen |
| | Sesam |
| 6 Stk. | Knoblauchzehe |
| 3 EL | natives Olivenöl extra |
| 1 TL | Salz |

Zubereitung

1. Für die **Knoblauchstangerl** das Mehl, Gerstenmalzmehl, Salz, Wasser und Germ etwa 5 Minuten lang zu einem Teig kneten.
2. Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse in eine Schale pressen, Salz und Olivenöl hinzugeben und zu einer Paste verrühren.

3. Den Teig auf eine feine bemehlte Arbeitsfläche legen und in 6-8 gleiche Portionen teilen. Runde Kugel formen und etwa 10 Minuten zugedeckt rasten lassen.
4. Die Teiglinge zu Ovale ausrollen, mit der Paste bestreichen und einrollen, noch etwas in die Länge ziehen. Die fertigen Stangerl mit Wasser besprühen und einer Mischung aus Sesam und Leinsamen wälzen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
5. Die Knoblauchstangerl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Geschirrtuch abdecken und weitere 25 Minuten gehen lassen.
6. Eine hitzefeste Schale mit Wasser in den Backofen stellen und das Gebäck etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp