

# Selbstgemachte Salzstangen

Warum Gebäck kaufen, wenn es dieses Rezept gibt? Selbstgemachte Salzstangen sind der Hit auf jeder Party.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 55 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

250 g	Mehl
140 ml	Wasser
2 TL	Kräutersalz
1 EL	Öl
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Packung	Trockenhefe
1 TL	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für selbstgemachte Salzstangen die Trockenhefe mit dem Zucker in das lauwarme Wasser geben und ca. 10 Minuten quellen lassen. Mehl mit Salz vermischen und die Hefemischung dazugeben. Mit dem Olivenöl zu einem geschmeidig glatten Teig verarbeiten und ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Stangen formen und auf das Backblech legen. Mit Wasser einpinseln und mit Kräutersalz bestreuen. Im Ofen 30 Minuten backen lassen. Herausnehmen und lauwarm oder kalt servieren.

## **Tipp**

Je nach Geschmack können selbstgemachte Salzstangen vor dem Backen auch mit anderen Gewürzen wie Mohn oder Sesam bestreut werden.