

Sabine W.

User

Bärlauch-Stangerl

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für den Vorteig alle Zutaten zu einem Teig kneten, zudecken und eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Bärlauch und Olivenöl mit dem Stabmixer mixen. Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig zudecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig zu einem Viereck ausrollen (ca. 7 mm dick), mit flüssiger Butter bestreichen und in der Mitte zusammenklappen.

Den Teig in 3 cm breite Streifen schneiden, drehen und auf ein Backblech legen. Bärlauch-Stangerl mit Wasser besprühen und mit geriebenem Käse bestreuen, zudecken und 30 Minuten gehen lassen. Die Bärlauch-Stangerl noch einmal mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 210 °C ca. 13 Minuten goldgelb backen.



Zutaten

Für den Vorteig:

200 g Weizenmehl

2 g Germ

120 g Wasser

40 g Bärlauch

30 g Olivenöl

Für den Hauptteig

800 g Weizenmehl

20 g Germ

30 g Backmalz

20 g Salz

600 ml Wasser

AUSSERDEM:

30 g Butter

150 g geriebener
Emmentaler