

Vitikult Stangerl

ZUTATEN:

für 10 Vitikult-Stangerl

250g Dinkelmehl glatt 700
250g Dinkelmehl Vollkorn
200-250g Lievito Madre (Weizensauerteig) oder 20g Germ
10g Salz
300ml lauwarmer Milch
50g Butter weich (langsam in der lauwarmen Milch auflösen)



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten fünf Minuten kneten und dann den Teig 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
 2. Das Backrohr bei 210 Grad Heißluft vorheizen. Dampf!
 3. 1,5 Liter Wasser mit 1 Packerl Natron 10 Minuten kochen lassen.
 4. Den Teig in Stücke schneiden und zu Stangerl, Weckerl oder Brezen formen und kurz rasten lassen und dann circa 30 Sekunden in die Lauge eintauchen.
 5. Die Weckerl mit einem scharfen Messer oben einschneiden und mit Sesam oder grobem Meersalz bestreuen .
 6. Für 20 Minuten ins Rohr bei viel Dampf (Schüssel mit Wasser ins Rohr stellen) bis die Oberfläche goldbraun ist.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und fertig sind die Vitikult-Stangerl!

... mit einem Glas Blaufränkisch Vitikult genießen!

ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN!

Silvia Heinrich

PS: Danke an Melanie Puster (Gasthof Puster) für die Rezeptidee, ich habe es etwas abgewandelt :-)