

GEFÜLLTE SALZSTÄNGEL

ZUTATEN (FÜR CA. 20 STÜCK)

TEIG

1 kg weißes Dinkelmehl
20 g Salz
20 g Backmalz, hell
20 g Hefe, frisch
570 ml lauwarmes Wasser
30 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

150 g Schinken, fein geschnitten
100 g Bergkäse, gerieben
50 g Salami, fein geschnitten
½ Paprika, fein gewürfelt
2 EL Sauerrahm
Salz und Kümmel zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Backmalz, zerbröselte Hefe und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 60 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Dann den Teig in 75 g-Stücke aufteilen und zu runden Kugeln rollen. Die Kugeln oval ausrollen und die untere Seite zu einer Dreiecksform auseinanderziehen (siehe Fotos).

1 TL Fülle auf den unteren Rand geben, den unteren Rand über die Fülle klappen und von unten her aufrollen – dabei das obere Ende festhalten.

Die fertigen Salzstängel auf ein Backblech legen, mit Wasser besprühen oder bepinseln und mit einer Mischung aus Salz und Kümmel bestreuen.

Die Salzstängel auf dem Backblech nochmals für 10 Minuten gehen lassen und anschließend mit Dampf im vorgeheizten Backrohr bei 210° Heißluft für 20 Minuten backen.

