Brotzeitstangen

nach Kerstin Schall

- 500g Buttermilch
- 0,5Stk Hefewürfel
- 480g Dinkelmehl 630
- 120g Roggenmehl 1150
- 8g Salz
- 1Tl Honig
- 30g Leinsamen

Wie immer alles zusammen!

Thermomixbesitzer 4 Minuten kneten.
Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten kneten.

In die große Edelstahlschüssel geben und mind. 1 Stunde, gerne länger oder auch über Nacht gehen lassen. (Geht der Teig über Nacht reicht 1 Gramm Hefe)

Ist der Teig gegangen, diesen zu neun Teilen abstechen. Mit Wiener Griessler bestreuen, längliche Stangerl formen und auf dem kalten Ofenzauberer ablegen. Nun im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de