

ZUTATEN:

Teig:

- 170 g Milch
- 90 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 20 g Germ
- 500 g Dinkelmehl Typ 700
- 1,5 TL Salz

zum Bestreuen:

- ca. 100 - 150 g Käse (Gouda, Emmentaler)
- oder Sesam, grobes Salz, Leinsamen

ZUBEREITUNG

- Milch, Wasser, Zucker und Germ 3 min./37 Grad/Stufe 1 erwärmen.
- Mehl und Salz dazu geben und 5 min./Teigknetstufe
- Den Teig in die große Edelstahlschüssel (6 l) geben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Käse in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5.5 zerkleinern oder mit einer Reibe/Super Hacker klein machen.
- Den Teig auf die Teigmatte oder auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmal durchkneten.
- Den Teig in 6 Teile teilen und daraus fingerdicke Rollen formen. Davon 5-7cm lange Stücke abschneiden.
- Auf den Ofenzauberer/White Lady/Zauberstein/Blech geben und Käse drauf verteilen. Du kannst anstatt Käse auch Sesam, grobes Salz, Leinsamen, etc. drauf streuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 min. backen, bis die Stangerl hellbraun sind.
- Die Stangerl kannst du auch auf Vorrat einfrieren. Dann hast du schnell einen Snack bei der Hand.



Käsesnack Stangerl

KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

📷 kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at