Burgenländische Salzstangerl mit Wellness Schinken

03.Februar 2021

Zutaten

Salzstangerl
600 ml Milch (lauwarm)
1 kg Mehl
200 g Butter
1 Pck Hefe
1 EL Salz
1 TL Zucker

Belag:
Wellness-Schinken
Kren-Frischkäse
Radieschen
Vogerlsalat

Zubereitung:
250 ml Milch (lauwarm) mit Hefe und Zucker gut verrühren und zur Seite stellen.
Butter schmelzen und in eine Rührschüssel geben. 350 ml Milch (lauwarm) Salz und 500 g Mehl hinzugeben und mit einer Küchenmaschine 5 Minuten kneten lassen. Hefegemisch und die zweiten 500 g Mehl hinzugeben. Weitere 5-10 Minuten kneten lassen. Teig für 30-45 Minuten in der Schüssel mit einem Geschirrtuch bedeckt gehen lassen.

Teig in acht etwa gleich große Kugeln teilen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, je eine Kugel mit einem Nudelwalker rund und dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit einem Messer vierteln, dann achteln. Jeden Teil zu einem Salzstangerl formen, indem die zwei unteren Ecken leicht nach innen eingeschlagen und dann eng nach oben gerollt werden. Dabei die Spitze in der Hand halten und leicht beim Rollen anziehen. Das fertige Salzstangerl so lagern, dass das Ende unten ist.

Salzstangerl mit einem verquirlten Ei oben bestreichen und mit Kümmel und grobem Salz bestreuen. Backrohr auf 240 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und Salzstangerl für etwa 12 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Salzstangerl aufschneiden und oben und unten mit Kren-Frischkäse bestreichen, mit Radieschenscheiben belegen, eine Scheibe Wellness-Schinken gefaltet darauflegen und mit Vogerlsalat garnieren.