

Salzstangerln

0,60 kg Weizenvollmehl, 1 TL Salz, 0,12 kg Margarine, ca. 0,50 l lauwarmes Wasser, 2 Dotter

Dampf! 0,04 kg Germ, 0,10 l lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Rüsten | |
| 2 | Dampf herstellen | |
| 3 | <u>Dampf gehen lassen</u> | <u>5</u> |
| 4 | Germteig herstellen | |
| 5 | <u>Germteig gehen lassen</u> | <u>30</u> |
| 6 | Germteig in drei gleich große Laibchen formen | |
| 7 | Laibchen rund ausrollen, achteln, von Außen nach Innen einrollen | |
| 8 | mit Ei bestreichen, mit Kümmel und grobem Salz bestreuen | |
| 9 | <u>Bei 180°C backen</u> | <u>15</u> |

Slane palice

0,60 kg polnovredne pšeni ne moke, 1 žlička soli, 0,12 kg margarine, pribl. 0,50 l vode, 2 rumenjaka

Kvasec: 0,04 kg kvasa, 0,10 l mla ne vode, 1 žlička sladkorja

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Priprava | |
| 2 | Napravi kvasec | |
| 3 | Pusti vzhajati | <u>5</u> |
| 4 | Napravi kvašeno testo | |
| 5 | Pusti vzhajati | <u>30</u> |
| 6 | Razdeli testo v tri dele, iz vsakega dela oblikuj hlebček | |
| 7 | Hlebček okroglo razvaljaj, nareži na osmine, zavij Vsako osmino od široke strani proti ozki v palico | |
| 8 | Namaži z jajcem, potresi s kumino in soljo | |
| 9 | Peci pri 180°C °C | <u>15</u> |