

Teigstangerl

Zutaten für den Teig:

1/2 Würfel Hefe (21 gr.)

400 gr Mehl Tipppo 00

etwas Mehl zum Ausrollen

15 gr Salz

10 gr Zucker

75ml Milch

140 ml warmes Wasser

50 ml Olivenöl

Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Der Teig kann sofort ausgerollt werden und muss nicht gehen.

Für die Stangerl ist die Teigführung „quickly“ absolut ausreichend.

Den ausgerollten Teig in Streifen schneiden und zu einem Stangerl drehen.

Bei 200°C im Backofen goldbraun backen. Die Backzeit schwankt je nach Stärke der Stangerl von 15 bis 30 Minuten.