

# Salzstangen

## Teig:

150 g Wasser  
100 g Milch  
20 g Hefe  
1 EL brauner Zucker  
500 g Weizenmehl 550  
10 g Salz

## Zum Bestreichen:

2 EL Milch  
1 Eigelb

## Zum Bestreuen:

Salz, Pfeffer, Sesam,  
Mohn, Schwarzkümmel...



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Hefe und braunen Zucker im lauwarmen Wasser und Milch auflösen.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl und Salz einkneten.  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der 2 Liter Nixe mit Deckel **1 Stunde** gehen lassen.

Anschließend die Teigunterlage mit dem Streufix etwas bemehlen, den Teig mit dem Nylonmesser in 6 gleich große Stücke schneiden.

Jedes Stück länglich-oval ausrollen und anschließend eng aufrollen.

Mit der Nahtstelle nach unten auf dem gefetteten Zauberstein verteilen.  
Mit einem Küchentuch abgedeckt **20 min.** gehen lassen.

Eigelb mit Milch verquirlen und die Teiglinge damit einpinseln.  
Mit Sesam, Mohn, Salz, Pfeffer, Nigella, Kümmel etc. je nach Geschmack bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **15 min.** backen. Danach auf **150 Grad** runterschalten und weitere **5-10 min.** backen.

Vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.