



SELBERGMOCHTS

Sarner - Küchen  
Service  
Cucina Sarentinese

# Striezl

## Zutaten für ca. 20 Stück:

- 500g Roggenmehl
- 25g Hefe = 1 würfel
- 250ml Wasser ,lauwarm
- 15g Salz
- 2 El Schnittlauch , fein geschnitten
- Backfett zum Backen

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte die Hefe hineinbröckeln. Vom Wasser eine Tasse voll auf die Hefe schütten ,in der Mitte eine kleinen weichen Vorteig machen und diesen etwa 15 Minuten aufgehen lassen. Das restliche Wasser und das Salz dazumischen, verrühren und auf einem Nudelbrett zu einen glatten Teig kneten. Den Teig in die Schüssel zurücklegen und etwa 20 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

Danach wieder auf das Brett legen, den Schnittlauch dazugeben und wieder zusammenkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen (etwa 6 cm Durchmesser) und in etwa 5 cm lange Teigstücke schneiden. Die Teigstücke in 5mm dicke längliche Scheiben ausrollen und in der Randzone mit Handdruck verfestigen, damit der Innenraum später beim backen aufgeht. Auf einem Brett ein bemehltes Tuch ausbreiten, die Striezel daraufgeben und an einem warmen Ort zugedeckt nochmals 20 Minuten aufgehen lassen.

Dann umdrehen und vor dem Einlegen in das sehr heiße Fett einen länglichen Schnitt in den Striezel einritzen. Beim Backen ist der Schnitt obenauf, bis der Striezel aufbricht. Der Striezel hat jetzt die obere Fläche offen; nun umdrehen und kurz fertig Backen.

Backtemperatur: 200Grad

Backzeit: etwa 1 Minute

