

Dinkel-Schinken-Käse-Stangerl



Zutaten:

1 kg Dinkelmehl
1 ES Salz
½ l Mineralwasser
20 dag Schweinefett oder Butter
8 dag Germ
2 EL Zucker
Geschnittener Schinken und Käse

Zubereitung:

Germteig zubereiten und aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach ca. 5 dag große Stücke schneiden und mit dem Nudelwalker zu einer Zunge ausrollen. Je ein Blatt Schinken und Käse drauflegen, einrollen, mit Ei bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen, bei ca. 220 Grad 20 Minuten backen.