








# Salzstangen



## Zutaten:

- 1 Kilo Mehl
- 30 Gramm Hefe
- 20 Gramm Salz
- 100 Milliliter Öl
- 500 Milliliter Wasser
- Grobes Salz zum Bestreuen

## Zubereitung:

<p>1- Mehl, Salz und Öl in einer Schüssel vermischen.</p>	
<p>2- Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und dazugeben.</p>	
<p>3- Den Teig kneten, bis er glatt ist. Mit einem Handtuch bedecken und  20 inuten gehen lassen.</p> 	
<p>4- Den Teig in kleine Stücke teilen. Aus jedem Stück mit den Händen eine Stange formen.</p>	
<p>5- Auf ein gefettetes Blech legen. Mit Wasser bestreichen. Mit grobes Salz bestreuen.</p>	
<p>6- Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze goldbraun backen.</p>	



Fertig!!!