

Zutaten für ca. 15 Stück:

S´ Dampf

30 g Germ

100 ml Milch, lauwarm

1 TL Zucker

1 EL Weizenmehl, glatt

Da' Teig

400 g Roggenmehl

100 g Weizenmehl, glatt

15 g Salz

3 EL Schnittlauch, feingeschnitten

100 ml Wasser, lauwarm

50 ml Milch, lauwarm

- Backfett zum Backen
- Optionale Füllung:  
300 g Bergkäse, in ca. 0,5 mm dicke Würfel geschnitten  
und  
2 EL Schnittlauch, kleingeschnitten  
miteinander vermengt.

Herstellung:

1. Für´s Dampf, den Germ zerbröseln in eine hohe Kaffeetasse geben, Zucker und lauwarme Milch hinzugeben - umrühren - das Mehl draufstreuen und an einen warmen Ort gehen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel mit dem Salz und dem geschnittenen Schnittlauch geben.
3. Das aufgegangene Dampfer und das restliche lauwarme Milch-Wassergemisch zum Mehl geben - vermengen und auf einem Nudelbrett zu einem glatten Teig (mindestens 5 Minuten) gut durchkneten.
4. Den Teig in die Schüssel zurücklegen und etwa 20 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.
5. Danach wieder auf das Brett legen und aus dem Teig eine Rolle formen - diese Rolle in 20 Teile teilen (halbieren - halbieren - usw.).
6. Die Teigstücke in 5mm dicke längliche Scheiben ausrollen und in der Randzone mit Handdruck verfestigen, damit der Innenraum später beim Backen aufgeht.
7. Auf einem Brett ein bemehltes Tuch ausbreiten, die Striezel darauf geben und an einem warmen Ort zugedeckt nochmals 20 Minuten aufgehen lassen.
8. Dann umdrehen und in dem heißen Fett auf beiden Seiten ca. 1 Minute, bei mehrmaligem übergießen vom heißen Fett, backen.
9. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
10. Auf der Seite wo der Germteig eine Blase geschlagen hat, mit einem Schnitt aufschneiden, die Füllung hineingeben und servieren.

TIPP: Klassischer Weiße wird kleingeschnittener Speck als Füllung verwendet.

- Ursprünglich Sarner (Sarntal in Südtirol) Striezl

