

Sonnenblumen - Speckbrötchen

Kategorien: Brot, Brötchen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Fertigmehl Sonnenblumenbrot mit Hefe
200	Gramm	Speck gegart in Würfel

Anleitung:

Sonnenblumenmehl mit Wasser zu einem mittelfesten Teig kneten und zum Schluß den grob gewürfelten gegarten Speck kurz unterkneten. Teig 30 Minuten gehen lassen. In Stücke von ca. 50-75g abwägen und rund wirken. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30-45 Min. gehen lassen. Dann Backen bei ca 180 - 200°C