

Speck - Brezen

Kategorien: Gebäck, Pikant, Hefe, Kuchen

Zutaten für: 12 Portionen

ZUTATEN

500	Gramm	Mehl
125	Gramm	Milch
20	Gramm	Hefe
60	Gramm	Zucker
6	Gramm	Salz
2		Eier
60	Gramm	Butter
1		Eigelb
2	Essl.	Milch
200	Gramm	Speck; gewuerfelt; leicht Angebraten Butter; zum Fetten

Anleitung:

Das Mehl in eine Schuessel sieben und die lauwarme Milch dazugeben. Anschliessend Hefe, Zucker, Salz und Eier dazugeben und alles zu einem Glatten Teig verarbeiten. 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Butter Unter den Teig verarbeiten. Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen. Speck in der Pfanne leicht anroesten und zum Teig geben.

Teig Gleichmaessig in die im Rezept angegebene Stueckzahl aufteilen. Teigkugeln zu Straengen rollen und zur Breze flechten. Auf ein leicht Gefettetes Backblech setzen, nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und bei 180 GradC ca. 15 bis 18 Minuten backen. Speckbrezen warm servieren oder nochmals aufbacken.