

Speck-Bengeli

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g Mehl (hell oder dunkel)
Hefe
Wasser
Salz
Speck



Zubereitung:

Das Mehl mit den Zutaten (ausser Speck) zu einem Teig kneten und aufgehen lassen.
Auf ca. 1 cm dick auswallen und dann in Streifen schneiden. Mit dem Speck spiralförmig umwickeln.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 200° C vorgeheizten Ofen ca. 12 – 15 Minuten backen.