



GRISSINI MIT SPECK

ZUTATEN

- 10 g** Hefe frisch
- 150 g** Wasser
- 250 g** Halbweissmehl
- 1 TL** Kräutersalz
- 1 EL** Oregano
- 2 EL** Chiasamen
- 30 g** Olivenöl
- 1-2 Pck** Bratspeck
- wenig** Reibkäse
- wenig** Senf

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe zusammen mit dem Wasser in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37 ° / Stufe 2 erwärmen
2. Zutaten bis und mit Olivenöl begeben und 2 Min. / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten
3. Den Teig anschliessend auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswallen (am besten rechteckig)
4. Anschliessend eine dünne Schicht Senf darauf ausstreichen
5. Wenig Reibkäse darauf verteilen
6. Speck auf einer Seite des ausgewallten Teiges auslegen
7. Anschliessend den Teig zuklappen und noch einmal etwas darüber rollen
8. Zum Schluss mit einem scharfen Messer ca. 1 cm breite Streifen schneiden und gedreht auf ein Backblech legen
9. Bei 200 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofen ca. 20 – 25 Minuten backen