



Schlangenbrot - Spiessli Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Als Deko zu einem Menüsalat

900 g Dinkelmehl	
13.2 g Hefe	Menge auf Packung beachten!
14.4 g Salz	
4.5 dl Wasser	Nicht alles aufs Mahl begeben
5.4 dl Rapsöl	
6.0 Packung Spiessli	1 Stück pro Person

20g Teig auf ein Grillspiessli wickeln und bei 220° Unter- und Oberhitze ca. 13min backen.