



Schlangenbrot - Spiessli Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Als Deko zu einem Menüsalat

975 g Dinkelmehl	
14.3 g Hefe	Menge auf Packung beachten!
15.6 g Salz	
4.875 dl Wasser	Nicht alles aufs Mahl begeben
5.85 dl Rapsöl	
6.5 Packung Spiessli	1 Stück pro Person

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