

Sizilianisches Brot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

Speck

190 ml Wasser

1 ts Zucker

1/2 ts Salz

1 pn Ascorbinsäure

240 g Weizenmehl, Typ 550

60 g Roggenmehl, Typ 1150

1/2 ts Trockenhefe

75 g Speckwürfel

Programm: schnell Bräunung: hell. Sonnenblumenkerne rösten.