

TESSINERLI



| | |
|-------|----------------|
| 500 g | Mehl |
| 3 dl | Wasser |
| 1 TL | Salz |
| 25 g | Sonnenblumenöl |
| 1/2 | Hefewürfel |

1. Hefe bei 37°/ 2min./ Stufe 1.5 mit Wasser auflösen. (Bei Flüssighefe fällt dieser Schritt weg)
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2min / Knetstufe kneten, danach 20min. in einer Schüssel gehen lassen.
3. Teig zu einem Tessinerli formen, auf ein Backblech legen und weitere 45min. zugedeckt gehen lassen. Mit Ei und/ oder Öl bestreichen .
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 30min. backen.