

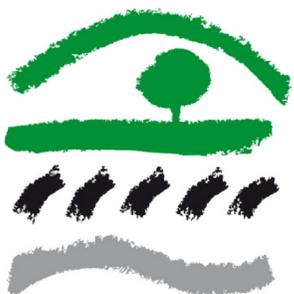
Pizzabrötli

Zutaten

1 kg	Weissmehl
1 EL	Salz
2 EL	Pizzagewürz
300 g	Alpkäsewürfel
250 g	Schinken, fein geschnitten
1 Würfel	Hefe (42 g)
6 dl	Milchwasser (halb/halb)
1 EL	Rapsöl

Zubereitung

- Mehl, Hefe, Flüssigkeit, Öl und Salz in Knetschüssel geben.
- 4 Minuten kneten, danach restliche Zutaten dazu geben und nochmals 4-6 Minuten weiter kneten (Total max. 8-10 Minuten).
- Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. (ca. 1-1 ½ Stunden)
- Brötli von 80 Gramm formen.
- Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung