

Angela's
Schinken-Käse-Brötchen

1 kg Mehl

1 Doppelpackung gewürfelten Katenschinken (gibt's z.B. auch bei Aldi o. Lidl)

1 Packung Gratinkäse (geraspelt, gerieben); (gibt's auch bei Aldi u. Lidl)

2x frische Hefe o. 3x Trockenhefe

2 Teelöffel Salz

- etwas Zucker

- einen Schuss Öl

½ Liter warmes Wasser

Hefe, Salz, Zucker und Öl mit dem warmen Wasser mischen.
Diese Mischung dann mit dem Mehl vermengen.

Das Ganze gehen lassen:

Z.B. Schüssel in heißes Wasser stellen = ½ Std. gehen lassen,

oder über Nacht in den Kühlschrank stellen,

oder einfach bei Zimmertemperatur stehen lassen, und weiter verarbeiten, wenn man Zeit hat.

Nach dem „Gehen lassen“ Teig kneten und ausrollen.

Auf dem ausgerollten Teig den Schinken und den Käse verteilen.

Das Ganze zu einer Rolle zusammenrollen, und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf ein Backblech legen, und bei ca. 200° ca. 45 –60 Minuten backen.

Guten Appetit !