

Speckwürzen



(12 Stück)

390 g Wasser

20 g frische Hefe

350 g Roggenmehl

150 g Weizenmehl

12 g Salz

15 g Schweineschmalz oder Pflanzenöl

150 g Speck in kleine Würfel geschnitten

Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Bis auf die Speckwürfel alle Zutaten dazugeben und für ca. 5 Minuten in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zum Schluss die Speckwürfel dazugeben und noch eine Minute kneten.

Für etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt rasten lassen.

Kosa

Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Zuerst zu Kugeln formen, danach etwas länglich rollen und wurzelförmig eindrehen. In Roggenmehl wälzen und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur für ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen und die aufgegangenen Wurzeln für ca. 25 Minuten backen. Mit etwas Dampf backen oder ein Gefäß mit Wasser mit in den Backofen geben.

Die fertigen Wurzeln auf einem Küchenrost auskühlen lassen und genießen.