

SPECKROSEN

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen etwa 1 Stunde zugedeckt (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) rasten lassen.
- 2 Den Teig in 10 Stücke aufteilen und diese zu Kugeln schleifen. Die Kugeln ca. 10 Minuten rasten lassen, danach länglich ausrollen und mit je zwei Scheiben Schinkenspeck belegen. Jetzt der Länge nach zusammenfalten und zu einer Schnecke aufrollen. Die so entstandenen Röschen in Muffinformen stellen und nochmal ca. 10 Minuten gehen lassen.
- 3 Jetzt im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

10 STÜCK

TEIG

- | | |
|-------|--------------------|
| 100 g | lauwarmes Wasser |
| 200 g | lauwarne Milch |
| 500 g | Weizenmehl 700 |
| 10 g | Salz |
| 20 g | frische Germ |
| 50 g | zimmerwarne Butter |

FÜLLE

- | | |
|----|------------|
| 20 | Bauchspeck |
|----|------------|