

Zutaten:

500g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
1/4 L Milch
150g roher Schinken
2 TL Thymian
40g Butter
1 Ei
1 Eigelb
1/2 TL Salz
Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Hefeteig nach Rezept zubereiten und gehen lassen, Schinken und Kräuter zugeben und zu einem Laib formen um das doppelte aufgehen lassen, im vorgeheizten Backofen backen, Ober-/Unterhitze ca. 220°C ca. 30 Minuten.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf