

Margrits Party-Brot

$\frac{1}{2}$ kg Weissmehl

$\frac{1}{2}$ Esslöffel Salz

Gewürz nach Belieben

alles zusammen in eine Schüssel geben, mischen

$\frac{1}{2}$ Hefewürfel

3 dl. Milch-Wasser

(1 Esslöffel Oel)

Hefe darin auflösen und alles unter das Mehlgemisch geben

80 gr. Schinken- oder Speckwürfeli

1 Peperoni (oder bunt)

1 Zwiebel

fein würfeln und unter den Teig kneten

Den Teig $\frac{1}{2}$ Std. gehen lassen und anschliessend in die gefettete und - gemehlte Form geben. Nochmals $\frac{1}{2}$ Std. gehen lassen.

Bei 180 °C backen (wie ein Zopf).

Frau Schürch hat die Form mit Sonnenblumenöl ausgepinselt und dann gut bemehlt. Klappt gut und löst sich gut. Sie hat dafür die Seepferdchenform benutzt.

Rezept von Frau G. Schürch - herzlichen Dank!