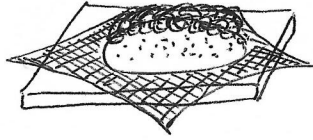


Bäarches - Rezept

Onna Amalie



2 HD Mehl 550 (1kg)

1 Würfel Hefe

Salz "piemaldaumen" (15-20g)

300g gekochte Kartoffeln, gerieben
"dessinawaigrossehalt"

Wasser "desseihaltwiviel - bis es weändagibt"
(400 ~ 500 ml, kalt)

Mohn: für de Zopf und Leib

Aus de Zutaten än Daig knete, den dann gehe losse
bis zum doppelde Volume. Ardilierend noch a mol
Zomme schlage un in Form bringe. Ä Schdiggl
fum Daig weg mache fer de Zopf (3 Strang).
Aus de Form än Leib mache, uff's Blech
setze. Dort noch a mol gehe losse bis de
Zopf geflochte un de Mohn uffgeschdrent isch.
Der Mohn hebt am besche wenn ma den Leib
mit Wasser abschdrecht. Um de Zopf hebt
dann a gut.

Ofe uff 200°C vorheize, Blech noi 10 min.
uff 200°C, dann waida uff 190°C zu ende backe.

"desseidomwenn der ferdichischumblopfänmol"
(Umluft ca 3/4 Std.)