

EINKAUFSZETTEL – ROTE BETE STICKS

- 200 ML ROTE BETE-SAFT
- 180 G VOLLKORN-DINKELMEHL
- 1 WÜRFEL FRISCHE HEFE
- 1/2 TL HERBAMARE® KRÄUTERSALZ*
- 50 G PARMESAN, GERTEBEN
- 240 G HELLES DINKELMEHL

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich in etwa verdoppelt hat.

Auf einer bemehlter Fläche zu Stangen rollen, in Herbamare® wälzen und auf Backpapier bei 200°C im vorgeheizten Backofen etwa 10 bis 15 Minuten backen.

* GIBT ES IN AUSGEWÄHLTEN NATURKOST- UND REFORMWARENLÄDEN



Gestaltung & Illustration: sabrina-kraemer.de



Inspirationen zum Kochen, Essen und Genießen
www.herbamare.de