

Gästezöpfli

300 g	Weissmehl	in eine Schüssel geben, mischen
150 g	Bauernmehl od. Ruchmehl	
50 g	Haferflocken	
10 g (2 TL)	Salz	am Schüsselrand rundherum aufs Mehl streuen.
3 dl	Milchwasser lauwarm	zusammen verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Zum Mehl geben und zu einem weichen, glatten Teig zusammen kneten.
20 g	Hefe	
1 TL	Zucker	
30 -40g	Butter weich	unter den Teig kneten
50-70 g	Tomaten, gedörrt, in Öl eingelegt	in kleine Würfeli schneiden und unter den Teig kneten.
Ev. 1 EL	Oreganoblättchen	auch unter den Teig kneten.

Hefeteig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen:

Teig in ca. 16 Portionen (50g) teilen. Diese zu 20 bis 30 cm langen Strängen formen. Je zwei Stränge nebeneinander legen und diese zweimal um sich selbst drehen. Enden an beiden Seiten zusammen drücken. Oder nur einen langen Strang in der Hälfte umschlagen, an beiden Enden fassen und die beiden Teile um sich selbst drehen (zwirnen).

Auf ein mit Backreinpapier belegtes Ofenblech geben und nochmals 15 Min. gehen lassen.

Backen: Mit Eiweiss bestreichen und mit Haferflocken bestreuen.
Im auf 180°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 20-30 Min. backen.