Gebackener böhmischer Knödel

- 200 g Wasser
- 20 g frische Hefe
- 350 g Mehl
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 trockene Semmel in Würfel geschnitten

Lauwarmes Wasser, Hefe, Zucker vermischen.
Mehl, Semmelwürfel und Salz zugeben.
Die ganze Masse an einem warmen Ort ca 30 Minuten stehen lassen.
Den Teig anschließend in die gefettete Form geben.
Noch einmal 5 Minuten stehen lassen
und dann bei 220 Grad ca 40 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de