

Speckstrudel

Zutaten

- 450 g glattes Mehl
- 5 Esslöffel Öl
- 1 Ei
- 0,25l lauwarmes Wasser
- Ca. 250 g Bauchspeck in Würfel geschnitten
- Schnittlauch

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten, seidigen und eher weichen Teig verarbeiten.

Teig schleifen, flach drücken, mit Öl bestreichen und zugedeckt bei Raumtemperatur rasten lassen.

Teig so dünn wie möglich auf einem Strudeltuch ausziehen, mit den angerösteten Speckwürfeln und Schnittlauch bestreuen. Einrollen, in Stücke teilen und 15 min kochen.