

# Bread Bites

mit Honig-Senf-Dip



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

500 g Weizenmehl,  
300 ml lauwarmes Wasser,  
1 Päckchen Trockenhefe,  
1 EL Zucker, 1 EL Salz, 1 Eigelb,  
1 TL Senf, 1 TL Honig, 1 EL Wasser,  
1 EL grob gemahlener Pfeffer

### Für den Dip:

4 EL Senf, 1 EL Honig,  
½ TL frisch gemahlener Pfeffer,  
1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Trockenhefe, Mehl, Salz, Zucker und Wasser in eine Rührschüssel geben und mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur für 2 Stunden ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und in 4 lange Stränge rollen. Danach eine weitere halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.

3. Den Brotteig in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Blech mit Back-

papier mit etwas Abstand platzieren. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

4. Im Anschluss Honig, Senf, Eigelb und Wasser vermischen und alle Teigstücke mit dem Pinsel damit bestreichen – mit Pfeffer bestreuen. Die Bread Bites für 8–10 Minuten goldbraun backen.

5. In der Zwischenzeit Senf, Honig, Salz und Pfeffer zu einem pikanten Dip verrühren.