



ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 20 g Frischhefe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz

- 2 EL Olivenöl
 - 300 ml lauwarmes Wasser
 - 10 Würstchen

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

- Vegetarische Würstchen
- Wunderbar eignen sich auch vorher gewürzte Gemüsesticks

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hinein drücken. Die Hefe mit einer Prise Zucker und etwas lauwarmen Wasser anrühren, in die Mulde geben und etwas mit dem Mehl vermengen. Salz, Olivenöl und restliches Wasser dazugeben und zu einem Hefeteig verarbeiten bis ein weicher, nicht klebender Teig entsteht. Anschließend abdecken und an einem warmen Ort, etwa 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ist der Teig soweit, ihn nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit einem Pizzaroller dünne Streifen schneiden und diese vorsichtig ab dem ersten Drittel der Wurst von oben nach unten wickeln, sodass ein Mumien-Look entsteht.

Die Mumien-Würstel auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 - 15 Min. backen. Die obere Lage Teig sollte eine leicht braune Farbe haben, danach herausnehmen und auf ein Ofengitter legen.

Die Mumien-Würstel schmecken warm oder kalt!