

Hefeschnecken - Pikante

Kategorien: Gebäck, Pikant, Gemüse, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

HEFETEIG

500	Gramm	Weissmehl; Halbweiss- oder Ruchmehl
1	Teel.	Salz
30	Gramm	Hefe
300	ml	Milch
60	Gramm	Butter; fluessig, Ausgekuehlt

FUELLUNG

1	Essl.	Butter; evt. x 2
6	groß.	Zwiebeln; halbiert
3		Stangenselleriestaengel
1	klein.	Rote Peperoni; Rote Paprika
2		Knoblauchzehen; gepresst
3/4	Teel.	Salz Pfeffer Muskat Paprika

Anleitung:

Mehl und Salz in einer Schuessel mischen. Hefe mit einem Teil der Milch verruehren. Ausgekuehlte Butter mit der restlichen Milch und der verruehrten Hefe zum Mehl geben, von Hand oder mit der Kuechenmaschine zu einem Teig vermischen, kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

Butter in eine Pfanne warm werden lassen. Das Gemuese in Streifen schneiden (Sellerie und Peperoni etwas feiner als die Zwiebeln). Die Knoblauchzehen mit dem Gemuese unter Wenden daempfen, bis alles etwas zusammengefallen ist. Die Fuellung wuerzen.

Den aufgegangenen Teig auf wenig Mehl zu gleichmaessigem Rechteck von ca. 60x40 cm auswallen. Fuellung darauf verteilen. Dabei auf der einen Laengsseite 3 cm Rand frei lassen. Dann von der anderen Laengsseite her satt aufrollen. Die Rolle in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in ein mit Backpapier belegtes Blech (ca 33x30x3 cm) legen, ca. 15 Minuten aufgehen lassen, so dass sich die Teigzwischenraeume zwischen den einzelnen Schnecken schliessen.

Ca. 45-50 Minuten auf der untersten Rille des auf 200GradC vorgeheizten Backofens backen.

Die Hefeschnecken schmecken lauwarm am besten, z.B. zum Aperero oder als Beilage zu Grilladen.

Tipps:

Die Haelfte des Mehls durch Dinkelvollmehl ersetzen.

Den ausgewallten Teig zuerst mit Senf bestreichen und/oder mit geriebenem Kaese bestreuen.

Teigrolle zu einem Kranz formen, auf dem Blech oder in einer

Hefeschnecken - Pikante

(Fortsetzung)

Ringform backen.

Vor dem Backen die Schnecken nach Belieben mit Kuemmel bestreuen.