

Gefüllte Brotflecken

Knusprig mit einer Füllung aus Fetakäse, Crème fraîche und Oliven

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

50 g entsteinte, schwarze Oliven

200 g Fetakäse oder Schafkäse

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

frisch gemahlener Pfeffer

Hefeteig:

50 g getrocknete Tomaten in Öl
4 EL Speiseöl (von den Tomaten) oder Olivenöl

375 g Weizenmehl Type 405 oder 550

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 geh. TL Salz

175 ml Wasser

1 Füllung:

Oliven fein schneiden. Fetakäse oder Schafkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Crème fraîche und Olivenstücke dazugeben, verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

2 Tomaten abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Tomaten fein schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, bis auf die Tomatenstücke, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Tomatenstücke kurz unterkneten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten. Teig halbieren und jede Teighälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung auf einem Teigrechteck verstreichen. Mit Hilfe des Teigrollers den Teig aufrollen, vorsichtig auf der Füllung abrollen und den Teig an den Rändern etwas andrücken. Mit einem Messer oder Teigrädchen beliebige Teigstücke (etwa 5 x 4 cm) ausschneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Brotflecken mit dem Papier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Brotflecken am Vortag backen oder einfrieren, diese vor dem Verzehr etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.
- Schwarze Oliven können Sie durch grüne Oliven oder eine Mischung aus grünen und schwarzen Oliven austauschen.

