

Gefüllte Brottaschen mit Paprika-Feigen-Dip

Beliebig gefüllte Brottaschen für das Grillfest

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 geh. TL Salz

300 ml Wasser

Dip:

200 g rote Paprikaschoten

100 g frische Feigen

125 g Dr. Oetker Crème Légère

Gartenkräuter

1 Pr. Zucker

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Chilipulver

1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

- 2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und in 12 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick rund ausrollen. Auf das Backblech legen und goldbraun backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Brottaschen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 **Dip:**
Paprika mit einem Sparschäler schälen, putzen und in feine Würfel schneiden. Feigen waschen und in feine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und pürieren. Mit Gewürzen abschmecken.
- 4 Die Teigfladen seitlich etwas aufschneiden und nach Belieben füllen und mit Dip anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die ungefüllten Brottaschen sind einfriergeeignet.
- Die Brottaschen mit Eisbergsalat, Tomaten und Mais oder mit gegrillten Fleischstreifen füllen.

