





Italienische Brötchen

Pikante Brötchen mit einer aromatischen Füllung

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

60 g entsteinte, schwarze Oliven

60 g getrocknete Tomaten in Öl

200 g Doppelrahm-Frischkäse

Hefeteig:

375 g Dinkelmehl Type 630

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 TL Salz

1 Eiweiß (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

5 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

5 EL Milch

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Sesamsamen

geriebener Käse

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Oliven und Tomaten klein schneiden oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Frischkäse in eine Schale geben, Oliven und Tomaten hinzufügen und alles gut vermengen.

3 Hefeteig:

Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem runden Taler (Ø etwa 12 cm) flach drücken. Jeweils etwa 1 Esslöffel Füllung in die Mitte geben und den Teig darüber wieder fest zusammendrücken, so dass die Füllung umschlossen ist. Die Teigstücke jeweils mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen.
- 5 Eigelb mit Milch verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam oder geriebenem Käse bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Brötchen einfach mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.
- Statt Frischkäse können Sie auch Fetakäse verwenden.

