

Bacon Yeast Snails

... oder auch pikante Speck-Hefe-Schnecken

Dieses Rezept inspiriert mich bei der Herstellung der [Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen](#) , und dem Appetit auf ein herzhaftes zum Kaffee.

Zutaten: für 12 „Schnecken“

für den Hefeteig:

550 g Mehl Type 550

6 g Hefe trocken

1 Ei

1 TI Zucker

60 ml Olivenöl

250 ml Milch warme

1 TI Pizzagewürze

1 TI Salz

für die „Duxelles“ Füllung 250 g Bacon in Würfel

250 g Zwiebeln in Streifen

200 g gek Schinken in kl. Würfel

150 g Käse gerieben

100 g Frischkäse mit Kräutern

120 g BBQ-Sauce nach wahl

12 Scheiben Chammenbert als Topping

Zubereitung: Hefeteig: Mehl und Hefepulver mischen. Ei, Zucker, Vanillezucker, Öl, Salz und warme Milch in eine Schüssel gut verrühren. Das Mehl-Hefegemisch zugeben und alles zu einem elastischen Teig verkneten. Ca. 10 min. in der Küchenmaschine. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 2 Std. ruhen lassen. Der Teig wird deutlich an Volumen gewinnen.

Duxelles: Bacon in einer gr. Pfanne auslassen. Zwiebeln und gek. Schinken zugeben und weiter glacieren bis die Zwiebeln weich sind. Frischkäse und die Hälfte der BBQ-Sc. unter die Masse rühren. Die Masse nun erkalten lassen.

Nach 2 Std. Ruhezeit den Teig auf einer bestaubten Backmatte, Backpapier oder Teigmatte, mit den Fingern zu einer rechteckigen Teigplatte aus einander drücken. Am Ende sollte ein Maß von ca. 40 X 30 cm erreicht werden. ggf. kann mit vorsichtigem Druck und einem Roll-, Nudelholz nach gearbeitet werden. Nun den Teig etwas ruhen lassen.

Tip:

Historie:

3.7.2024 erster Versuch auf o.G. Pudding Gebäck jedoch mit pik. Gewürzen.

[Pikantes Gebäck:](#)
[Gebäck](#)

Essen und Mehr

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/gebaeck:bacon_yeast_snails?rev=1720019621

Last update: **03.07.2024 17:13**

