Bacon Yeast Snails

… oder auch pikante Speck-Hefe-Schnecken
Dieses Rezept inspiriert mich bei der Herstellung der Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen , und dem Appetiet auf ein herzhaftes zum Kaffee.

Zutaten: für 12 „Schnecken“
für den Hefeteig:
550 g Mehl Type 550
6 g Hefe trocken
1 Ei
1 Tl Zucker
60 ml Olivenöl
250 ml Milch warme
1 Tl Pizzagewürze
1 Tl 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 verkeneten. 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 ereicht 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**