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. Diese Masse sollte etwa die Konzistenz einer Bologneser-Sauce bekommen. ggf. etwas Tomaten-, oder BBQ-Sauce zu geben.

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.

Den erkaltete Speck-Zweibel-Masse mit einer Winkelpalette, dünn und gleichmäßig, auf den Teig verstreichen. Den Reibekäse großzügig auf die Masse verteilen. Die Teigränder mit einem Pinzel und Wasser betreichen. Nun den Teig zu einer „Roulade“ wickeln / aufrollen. Diese Rolle nun vorsichtig in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech absetzen, und leich flach drücken. Jedes Stück mit einer Scheibe Cammenbert belegen. Es sollten nun 12 „Schnecken“ ergeben haben. Diese nun mit einem Tuch abdecken und für 10 Min. „auf GARE“ stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheitzen. Das Gebäck in der mittleren Ebene einschiebnn und die

Temperatur auf 180°C senken.

Nach ca. 20 Min. prüfen ob die gewünschte Bräune erreicht wurde ggf. noch weitere 5 Min. backen. Wenn die gewünschte Optik erreicht wurde die „Schnecken“ auf ein Gitter absetzen.

Tip:

Historie:
3.7.2024 erster Versuch nach o.G.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=1720020396

Last update: **03.07.2024 17:26**