

Bacon Yeast Snails

... oder auch pikante Speck-Hefe-Schnecken

Dieses Rezept insperiert mich bei der Herstellung der [Hefe-Pudding-Schnecke mit Rosinen](#), und dem Appetit auf ein herhaftes 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 Camembert 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 verketten. 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 Konsistenz 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 erreicht werden. ggf. kann mit vorsichtigem Druck und einem Roll-, Nudelholz nach gearbeitet werden. Nun den Teig etwas ruhen lassen.

Den erkalte Speck-Zwiebel-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 leicht flach drücken. Jedes Stück mit einer Scheibe Camembert 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 vorheizen. Das Gebäck in der mittleren Ebene einschieben 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.

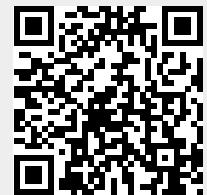
Tip:

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=1720026546

Last update: **03.07.2024 19:09**