Bio Mozzarella Schnecken mit Basilikum

Für 8 Schnecken

Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 20 Minuten (Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 22 Minuten bei 220°C Heißluft oder 240°C Ober-/Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 10 Minuten 220°C Heißluft 100% Feuchte, 12 Minuten 220°C Heißluft 30% Feuchte, Gesamt 22 Minuten
Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell, 22 Minuten 220°C Heißluft

ZUTATEN

- 400g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 8g Bio Gerstenmalzmehl
- 8g Butter (handwam)
- 18g frische Hefe
- 250g Wasser 22-24°C

Zum Füllen:
200g geriebenen Mozzarella
20 g frische Basilikumblätter
etwas Olivenöl und Salz zum Verfeinern

Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten sofort auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, locker rundformen und für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. Mit Hilfe eines Rundholzes den Teig nun auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, optimale Größe ca. 43 cm lang und 32 cm breit.
4. Den Teigfleck nun leicht mit Wasser befeuchten, den geriebenen Mozzarella gleichmäßig verteilen und anschließend die frischen Basilikumblätter darüber geben
5. Den gefüllten Teig nun von oben nach unten zu einer Rolle eindrehen.
6. Mit einem scharfen Teigmesser nun die Mitte der Rolle durchschneiden. Diese beiden Teile nun nochmals vierteln, dass in Summe acht gleich große Stücke entstehen.
7. Beim Auflegen der Schnecken auf das Blech diese etwas auseinanderdrücken, dass die Schneckenform sichtbar wird.
8. Die Teiglinge nun leicht mit Wasser besprühen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten rasten lassen.
9. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220 °C Heißluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit in den Backofen stellen.
10. Mit viel Dampf backen! Wasser oder Eiswürfel in das feuerfeste Gefäß schütten und anschließend in die mittlere Schiene des Backofens geben.
11. Schnecken kräftig backen, ggf. nach 2/3 der Backzeit das Backblech einmal wenden. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Schnecken.
12. Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at
www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi

Alle Rezepte von Christian Ofner sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur für den privaten Gebrauch verwendet werden. Die Verbreitung und Nutzung dieser Rezepte ist an eine schriftliche Genehmigung gebunden.