BÄRLAUCH SCHNECKE

4.8 bei 20 Bewertungen

50 min | Germteig | 210 Grad

Ein perfektes Rezept für die nächste Grillfeier oder einfach nur zum Salat oder einfach nur zum Genießen mit einem Sauerrahm Dip oder...

Zubereitung

1. Aus den angeführten Zutaten einen mittelfesten Germteig zubereiten. Dann den Teig zugedeckt ca. 30-40 Minuten rasten lassen.

2. Nachdem der Germteig aufgegangen ist, wird er zu einem länglichen Rechteck (wie bei der Herstellung süßer Schnecken) ca. 0,5 cm dick ausgerollt. Danach das Pesto und den Parmesan darauf verteilen und einrollen.



3. Jetzt ca. 2 cm breite Scheiben von der „Germteigrolle“ abschneiden und in eine Tarte- oder Tortenform mit ca 24 cm Durchmesser legen. Abschließend noch mit Wasser besprüht und nochmal 10 Minuten gehen lassen.



4. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR EINE RUNDE FORM CA Ø24 CM

TEIG

120 g	lauwarme Milch
200 g	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	Germ

FÜLLE

100 g	Bärlauchpesto
2 EL	Parmesan

