

Tomaten-Käse-Schnecken, 2 Bleche 60 x 10 cm

KOMPLET SOFT PAN 40

SOFT PAN 40, Grundrezept Herzhafte Schnecken	1.200 g
Gesamt	1.200 g
zum Bestreichen	
Olivenöl	30 g
Gesamt zum Bestreichen	30 g
zum Aufstreuen	
Basilikum, gerebelt	1 g
Oregano	1 g
Sesamsaat, geschält, hell	18 g
Gesamt zum Aufstreuen	20 g
Füllung	
Tomatenstreifen, getrocknet, in Öl eingelegt	250 g
Feta - Käse, gewürfelt	250 g
Gemüsemais, (Dose)	120 g
Käse, gerieben (Emmentaler)	250 g
Gesamt Füllung	870 g

Verarbeitung:

Den Teig lt. Grundrezept herstellen und kühlen.

Den Teig nach der Teigruhe auf ca. 50 x 40 cm ausrollen und mit Olivenöl bestreichen. Erst mit der Gewürzmischung bestreuen, anschließend die weiteren Zutaten aufstreuen und auf ca. 63 cm aufrollen.

Danach in 14 Stücke mit ca. 4,5 cm Breite schneiden, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) oder in zwei gefettete Papiereinleger (60 x 10 cm) legen und auf Gare stellen.



Teigeinwaage:	ca. 1.200 g
Einwaage Olivenöl:	ca. 30 g
Einwaage Gewürzmischung:	ca. 20 g
Einwaage Füllung:	ca. 870 g
Menge / Blech:	7 Stück
Garzeit:	ca. 60 Minuten

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 25 - 30 Minuten

MEISTERTIPP:

Für eine kräftigere Kruste können die Schnecken vor dem Backen mit geriebenen Käse bestreut werden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!