

Spinatschnecken AS

KOMPLET SOFT PAN 40

SOFT PAN 40, Grundrezept Herzhafte Schnecken	1.200 g
Gesamt	1.200 g
Füllung	
Zwiebeln, gefroren, gewürfelt	100 g
Blattspinat, gefroren	450 g
Sahne, flüssig	100 g
Vollei	200 g
SAFTBINDER	40 g
Zucker	5 g
Muskat, gemahlen	1 g
Salz	9 g
Pfeffer, schwarz, gemahlen	3 g
Knoblauchgranulat	1 g
Gesamt Füllung	909 g
zum Aufstreuen	
Käse, gerieben (Emmentaler)	200 g
Gesamt zum Aufstreuen	200 g

Verarbeitung:

Den Teig lt. Grundrezept herstellen und kühlen.
Nach der Teigruhe, den Teig auf ca. 50 x 40 cm ausrollen.

Für die Füllung die Zwiebeln in der Pfanne andünsten. Anschließend mit dem Spinat, den restlichen Zutaten und dem SAFTBINDER verrühren.

Die abgekühlte Füllung auf den ausgerollten Teig streichen und auf 63 cm aufrollen.

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



Im Anschluss die Schnecken mit geriebenen Käse bestreuen und auf Gare stellen.

Teiginwaage:	ca. 1.200 g
Einwaage Füllung:	ca. 900 g
Menge / Blech:	7 Stück
Garzeit:	ca. 60 Minuten

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

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

TIPP:

Der SAFTBINDER muss langsam unter die Masse gerührt werden, um eine Klumpenbildung zu vermeiden.

Aus Gutem das Beste backen!

