

Flammkuchenschnecken

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
30 Minuten

 Gärzeit
2 Stunden

 Backzeit
25- 35 Minuten

 Temperatur
220° O/U

 Portion/ Größe
ca. 15 Schnecken

Zutaten

500 gr Dinkelmehl Typ 630

10 gr frische Hefe

Ca. 160 ml lauwarmes Wasser

50 ml Öl

2 Tl. Salz

1 Tl. Zucker

Belag nach Belieben:

Frischkäse

Schinken, Salami, Speckwürfel

Käse

Mais usw...



Großer runder
Stein



Zubereitung

Die Hefe mit dem Zucker in etwas Wasser auflösen. Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Salz und Hefemischung hinzufügen. Mit den Knethaken langsam vermischen und die Maschine auf niedriger Stufe laufen lassen. Nach und nach das restliche Wasser und das Öl hinzufügen und dabei den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen.

Den Teig für 8 Minuten kneten, bis er nicht mehr an der Schüssel klebt.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, halbieren und rundwirken. In eine Schüssel legen und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den großen runden Stein mit Butterschmalz befetten.

Den Teig ca. so groß wie die Teigunterlage ausrollen. Mit Frischkäse bestreichen und mit dem Belag nach Belieben belegen. Bei mir waren es Schinken in Streifen geschnitten, Speckwürfel, Mais und geriebener Käse. Den Teig auf der langen Seite her aufrollen und in gleichgroße Scheiben schneiden. Die Schnecken auf den großen Stein legen und den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Anschließend die Flammkuchenschnecken ca. 25-35 Minuten backen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

