



Empenada

von Diego Mannhart

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Oregano, Rauchpaprika, Pfeffer

| | |
|--------------------------|---|
| 1.5 Stück Zwiebeln | |
| 1.5 Stück Knoblauchzehen | |
| 1.5 Stück Pepperoni | |
| 1.5 Stück Zucchini | Schneidet das Gemüse in kleine Stücke und bratet es in viel Öl an. Das überschüssige Öl könnt Ihr abgekühlt im Teig für die Empanada verwenden. Schmeckt die Füllung mit den Gewürzen ab und lasst sie auskühlen. Ihr könnt die Füllung auch schon am Vortag zubereiten oder einfach Reste aufbrauchen ;). |
| 300 g Mehl | |
| 1.5 Stück Trockenhefe | ca. 3g |
| * 3.75 g Salz | |
| 12 g Paprika | |
| 1.8 dl Wasser | |
| 9 cl Öl | <p>Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Das Öl (vom Gemüseanbraten) und das lauwarme Wasser einrühren und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Das dauert 5 bis 10 Minuten. Habt Geduld, je länger Ihr den Teig knetet desto besser wird er!</p> <p>Legt den Teigloß in eine Schüssel und lasst ihn abgedeckt für 1 Stunde aufgehen.</p> <p>Halbiert den Teig und rollt eine Hälfte auf Pfannengröße aus. Der Teigfladen sollte etwa 2 mm dünn sein.</p> <p>Streut ein wenig Mehl auf den Boden der Pfanne und legt den Teig hinein. Verteilt die Füllung auf dem Teigfladen, lasst dabei einen Rand von 2 cm frei. Die Füllung sollte maximal 5 cm hoch sein.</p> <p>Rollt die 2 Hälfte des Teiges ebenso dünn aus und legt ihn als Deckel auf Eure Füllung.</p> <p>Schneidet den überstehenden Teigrand ab. Verschließt die beiden Teigfladen sorgfältig.</p> <p>Die Teigreste könnt Ihr zum Verzieren der Empanada nutzen oder später einfach einen kleinen Fladen daraus backen.</p> <p>Setzt den Deckel auf die Pfanne. Backt die Empanada zuerst für 10 Minuten auf der kleinsten Flamme und danach für 1 Minute auf hoher Hitze.</p> <p>Nun müsst Ihr die Empanada wenden. Das funktioniert gut mit einem großen Teller oder Brett. Wenn Ihr Backpapier oder Backfolie habt, könnt Ihr diese auf die Oberfläche der Empanada legen. Stürzt sie nun in den Deckel und hebt mit dem Backpapier die Empanada zurück in die Pfanne.</p> <p>Backt diese Seite ebenso 10 Minuten auf der kleinsten und danach für eine Minuten auf der höchsten Hitze.</p> <p>Stürzt nun die Empanada auf einen Teller und lasst sie etwas abkühlen, denn die Füllung ist sehr heiß!</p> |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g