

Hefeschnecken mit Rohschinken

von Michèle Fischer

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

500 g Dinkelmehl	
1.5 dl Wasser	
1.5 dl Milch	
6.0 g Salz	4 g entspricht 1 Teelöffel
1.0 Stück Trockenhefe	
3 cl Olivenöl	30 ml = 3 cl = 2 Esslöffel
265 g Senf	265 g = 1 Tube
250 g Rohschinken	

Mehl, Salz, Hefe mischen, dann mit den Flüssigkeiten mischen und zu einem weichen Teig kneten. Aufgehen lassen.

Teig auswallen (ca. 1 cm dick). Dann mit Senf bestreichen und füllen. Fleischlose Variante mit getrockneten Tomaten, Cantadou und Pilzen.

Teig zu einer Rolle formen, dann in Tranchen schneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech nicht zu nahe nebeneinander legen.

Bei 200°C ca. 35 min backen.