



Hefeschnecken Vegi von Michèle Fischer

Mengen für 27 Personen

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

| | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1.35 kg Dinkelmehl | |
| 4.05 dl Wasser | |
| 4.05 dl Milch | |
| 16.2 g Salz | 6 g entspricht 1.5 Teelöffel |
| 2.7 Stück Trockenhefe | |
| 8.1 cl Olivenöl | 30 ml = 2 Esslöffel |
| 675 g Cantadou | 125 g = 1 Stück |
| 54 g Tomaten (getrocknet) | |
| 135 g Pilze | |

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 Cantadou und den Tomaten/Pilzen belegen. zu einer Rolle formen. Rolle in Stücke schneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech nicht zu nahe beieinander legen.

Bei 200°C ca. 35 min backen.