



Wienerli im Pizzateig (über Feuer) von squirrel

Mengen für 45 Personen

135 Stück Wienerli Rezept von Betty Bossy

12 Wienerli
600g Teig

-> 50g Teig pro Wienerli

- Teig auswallen und um "Wurst-dicken" Stecken wickeln
- Über Feuer backen
- Stecken herausziehen
- Teigrolle auf einer Seite aufschneiden und mit Wienerli und Füllung füllen

Für ca. 600 g Teig:

400 g Mehl
1 TL Salz
15 g Hefe
knapp 2,5 dl Wasser
2 EL Rapsöl

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
- Hefe in wenig Wasser auflösen, zusammen mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde geben.
- Zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

6.75 kg Mehl

11.3 TL Salz

169 g Hefe

2.81 Liter Wasser

22.5 EL Öl

9.0 Stück Zwiebeln

1.8 kg Essiggurken (1 Glas für 10 Pers.)

27 Stück Tomaten

1.13 kg Mais (1 Dose für 10 Pers.)

4.5 g Ketchup