

SPROSSENZWIRBEL MIT SCHMAND UND SPECK



Zutaten

Grundmasse (Füllung zum Backen):

- 1.000 g Schmand
- 300 g Quark
- 5 g Salz
- 5 g Pfeffer
- 700 g Speckwürfel
- 600 g Emmentaler gerieben
- 700 g BÄKO-Bio-Sprossenmix

alternativ:

- 800 g BÄKO-Bio-Dinkelsprossen

BÄKO-Produkte:

460675 BÄKO-Sprossenmix, 6 x 2 kg {im Karton}

381115 BÄKO-Bio-Ziehmargarine, 5 x 2 kg
{im Karton}

Zubereitung

HERSTELLUNGSHINWEIS:

Den Schmand mit Quark und Gewürzen mischen.

Die Speckwürfel, den Emmentaler, die aufgetauten und abgetropften BÄKO-Bio-Sprossen unterheben.

Diese Füllung eignet sich hervorragend zum Überbacken von Seelen, Ciabatta, Laugenstangen, etc.

WICHTIG:

Die Masse muss gebacken werden.

BÄKO-Bio-Sprossen sollten aufgetaut und abgetropft sein.

Die Füllmasse eignet sich hervorragend zum Überbacken.

Keine gefrorenen BÄKO-Bio-Sprossen benutzen, da diese zu viel Wasser absondern.

Die fertige Füllmasse hält ungefähr zwei Tage im Kühlschrank.

REZEPTUR:

1

Tourierten Körnerbrötchenteig mit 10% BÄKO-Bio-Ziehmargarine, 2 einfache und eine doppelte Tour herstellen.

2

Den Teig auf ca. 45 cm Breite und 3 mm Stärke ausrollen und längs zur Hälfte mit der Grundmasse bestreichen.

3

Anschließend die unbestrichene Seite auf die bestrichene Seite schlagen.

4

Die Oberseite mit Eigelb bestreichen. Danach mit geriebenem Emmentaler bestreuen und in 3 cm breite Streifen schneiden.

5

Die Streifen ca. 3-4 mal verdrehen, so dass eine längliche gezwirbelte Stange entsteht.

6

Diese auf mit Backtrennpapier ausgelegte Bleche legen und im Heißluftofen bei ca. 180 °C ca. 20 Minuten backen.

