

Rezept

Gefüllte Hefeteigtaschen

Ein Rezept von Gefüllte Hefeteigtaschen, am 30.09.2023

Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g italienische Salami (oder roher Schinken) | 150 g Mozzarella (möglichst aus Büffelmilch) |
| 150 g Ricotta | 2-3 EL frisch geriebener Parmesan |
| 2 EL frische Oreganoblättchen (oder 1 TL getrockneter Oregano) | 2 Eier |
| Salz | 6 EL Olivenöl |
| | Pfeffer, frisch gemahlen |

Für den Teig:

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| 200 g Mehl | 2 EL Olivenöl |
| 1 TL Salz | 15 g frische Hefe |
| 1 Prise Zucker | Mehl zum Verarbeiten |
| Öl für das Backblech | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1415 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Öl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen, zum Mehl gießen. Alles mit den Knethaken des Handrührers verrühren, dabei nach und nach esslöffelweise so viel lauwarmes Wasser zugießen, dass ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Mit Mehl bestäuben und 1 Std. ruhen lassen.
2. Für die Füllung Salami und Mozzarella klein schneiden, mit Ricotta, Parmesan, Oregano, Eiern und 2 EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Teig durchkneten und halbieren. Jedes Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa ½ cm dicken Kreis ausrollen, mit 1 EL Olivenöl bestreichen.
4. Die Füllung auf den Teigplatten verstreichen, dabei einen Rand frei lassen. Die Teigplatten halbmondförmig übereinander klappen und die Ränder gut zusammendrücken. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen.
5. Die Teigtaschen mit je 1 EL Olivenöl bestreichen, auf ein geöltes Backblech setzen, ruhen lassen, bis der Ofen heiß ist, dann in etwa 20 Min. (Mitte) goldbraun backen.