

„Rekener Möllenglück“

Rezept für 30 Stück

Zutaten für den Teig

1 kg Dinkelmehl
0,4l Wasser
0,2l H-Schlagsahne ultrahocherhitzt 30% Fett
22g Salz
10g Zucker
21g Hefe
55g (1 Pack.) Iglo „8 Kräuter“ (optional, nach Geschmack)

Bei größeren Teigmengen kann gerne ein Poolish (Vorteig) hergestellt werden!

Zutaten für den Belag (30 Stück)

2 große Zwiebeln (nach Belieben in Ringe oder Würfel schneiden)
2 Becher á 200g Creme Fraiche mit Kräutern
250g Rohschinken-Würfel
250g Champignons, braun.
450g Gouda am Stück mittelalt (selbst reiben)
Salz und Pfeffer (optional, nach Geschmack)

Bei 235° C abhängig von der Ofenart 5-10 Minuten goldgelb backen.

Viel Erfolg beim Backen!

Die „Möllerbäcker“