



Tzaziki Schnecken Ecken

auf dem großen runden Stein

Das brauchst du dafür:

Hefeteig:

- 260 ml lauwarme Milch
- 15 g frische Hefe
- ½ TL Zucker
- 430 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 gestr. TL Meersalz
- 50 g Omas Butteröl

Pestofüllung:

- 6 TL Bärlauch Gewürzzubereitung
- 12 TL Wasser
- 3 EL Griechischs Olivenöl

So wird's gemacht:

Hefeteig:

- Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.
- Restliche Zutaten hinzufügen und mind. 5 Min zu einem glatten Teig kneten.
- Anschließend 45 min. in der Nixe abgedeckt gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Pestofüllung zubereiten.
- Gewürzzubereitung mit Wasser vermengen und 5 Min quellen lassen, jetzt das griech. Olivenöl zugeben und alles gut miteinander verrühren.
- Wenn der Teig aufgegangen ist auf die Teigunterlage geben und die Teigmenge dritteln.
- Jede Teigkugel zu einem Rechteck von ca. 30 X 40 cm ausrollen und jeweils mit 1/3 von der Pesto bestreichen.
- Nun wird der Teig von der langen Seite her, so fest wie möglich ausgerollt.
- Anschließend in einem Zick Zack Muster Dreiecke in gewünschter Größe abschneiden und mit Abstand auf die Stoneware legen
- Den Backofen auf **180 °C Ober- /Unterhitze** vorheizen.
- Wer mag, kann die Schnecken noch mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Abgedeckt nochmal **15 Min.** ruhen lassen und anschließend **35 min.** backen

Lauwarm schmecken sie am besten ;-)