

Methodenmittwoch #kjgbacken



Für den Teig:

250g Mehl, 20g Frischhefe, 75ml lauwarme Milch, 75ml lauwarmes Wasser und eine Prise Zucker verkneten.

Teig 10 Minuten gehen lassen und dann ein wenig Salz, Olivenöl und Oregano dazugeben, nochmal kneten und ca. 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Teig ausrollen, längs halbieren und beide Hälften mit Tomatenmark bestreichen. Dann mit Champignons oder Schinken belegen, Crème fraîche und Käse dazu und dann der Länge nach aufrollen.

Die Teigrollen in Scheiben schneiden und bei 180°C Umluft für 15 Minuten backen.