



# Hefeschnecken Vegi

von Michèle Fischer

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

500 g Dinkelmehl	
1.5 dl Wasser	
1.5 dl Milch	
6.0 g Salz	6 g entspricht 1.5 Teelöffel
1.0 Stück Trockenhefe	
3 cl Olivenöl	30 ml = 2 Esslöffel
250 g Cantadou	125 g = 1 Stück
20 g Tomaten (getrocknet)	
50 g Pilze	

Mehl, Salz, Hefe mischen, dann mit den Flüssigkeiten mischen und zu einem weichen Teig kneten. Aufgehen lassen.

Teig auswallen (ca. 1 cm dick). Dann mit Cantadou und den Tomaten/Pilzen belegen. zu einer Rolle formen. Rolle in Stücke schneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech nicht zu nahe beieinander legen.

Bei 200°C ca. 35 min backen.