



Hefeschnecken Vegi von Michèle Fischer

Mengen für 15 Personen

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

750 g Dinkelmehl	
2.25 dl Wasser	
2.25 dl Milch	
9.0 g Salz	6 g entspricht 1.5 Teelöffel
1.5 Stück Trockenhefe	
4.5 cl Olivenöl	30 ml = 2 Esslöffel
375 g Cantadou	125 g = 1 Stück
30 g Tomaten (getrocknet)	
75 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.