



Hefeschnecken Vegi von Michèle Fischer

Mengen für 27 Personen

Ausrüstung: Baktrennpapier, Backblech

1.35 kg Dinkelmehl	
4.05 dl Wasser	
4.05 dl Milch	
16.2 g Salz	6 g entspricht 1.5 Teelöffel
2.7 Stück Trockenhefe	
8.1 cl Olivenöl	30 ml = 2 Esslöffel
675 g Cantadou	125 g = 1 Stück
54 g Tomaten (getrocknet)	
135 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 Baktrennpapier belegtes Blech nicht zu nahe beieinander legen.

Bei 200°C ca. 35 min backen.