Bärlauch-Schalotten-Stangen



Fluffige Hefestangen herzhaft gefüllt

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Dinkelmehl
- 10 g frische Hefe
- 10 g Salz
- 300 g Milch, lauwarm
- 50 g Butter, weich

Für die Füllung

1 Schalotte, klein gewürfelt
½ Bund Bärlauch, gesäubert, entstielt, fein gehackt
80 g Parmesan, gerieben
Etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln, die weiche Butter dazugeben und alles 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehle mit Salz in eine Schüssel geben und die Hefemilch dazugeben. Dann alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Für die Füllung Bärlauch und Schalottenwürfel mischen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 cm lang) ausrollen, mit Olivenöl bestreichen und die Füllung (Bärlauch, Schalotten und Käse) in der Mitte verteilen.
8. Das untere Drittel über die Füllung klappen, das obere Drittel darüberlegen. Mit einem Pizzaschneider oder scharfem Messer Streifen von ca. 3 cm Breite schneiden. Jeden Streifen eindrehen und auf das Backblech legen. Wer mag, kann noch etwas Parmesan darauf streuen.
9. Abgedeckt weitere 20-30 Minuten gehen lassen. Danach mit Wasser besprühen und das Backblech für 20 Minuten in den Ofen schieben. Unten in den Ofen eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen.