

Genießen

Annica Bergemann

Donnerstag, 16.05.2024

Mediterrane Hefezöpfe

Für 2 Zöpfe

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Zucker
10 g Salz
70 g weiche Butter
12 g frische Hefe
280 g Joghurt
4 Stiele Oregano
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
etwas edelsüßes Paprikapulver
etwas schwarzer Pfeffer

Für die Füllung:

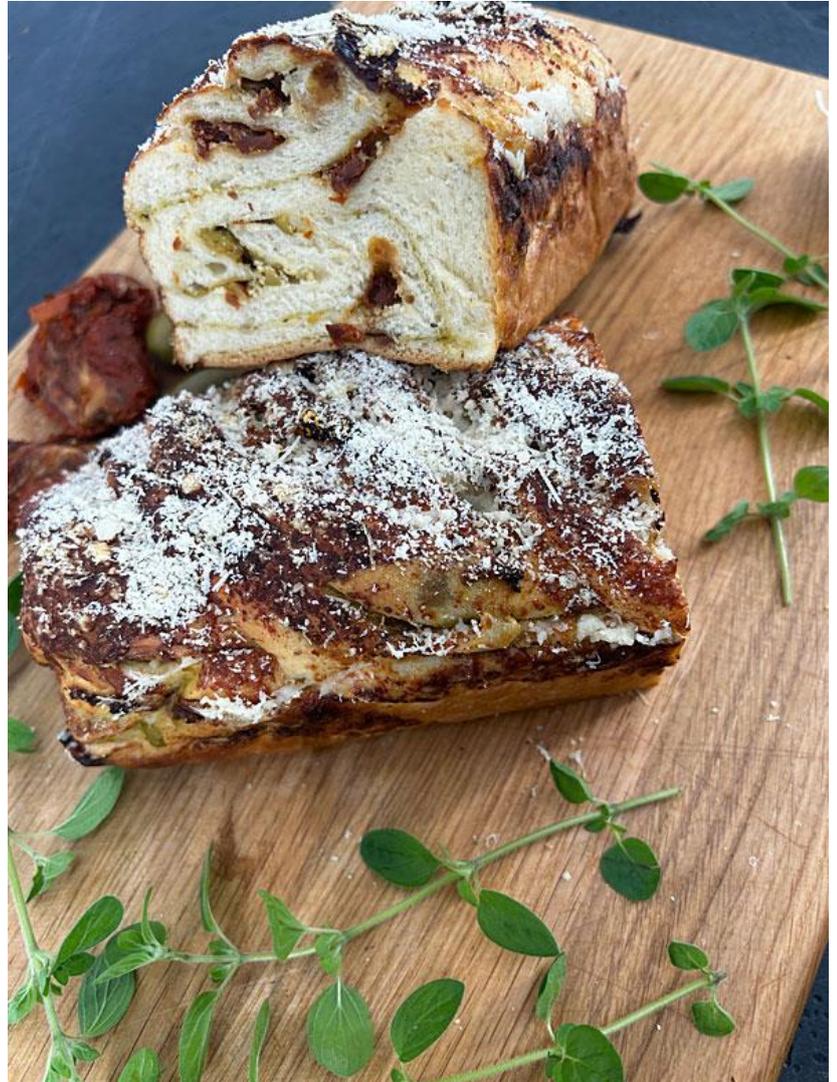
150 g getrocknete Tomaten
in Öl (abgetropft, aus dem Glas)
50 g grüne Oliven
(ohne Kern, abgetropft,
aus dem Glas)
250 g Doppelrahm-Frischkäse
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer
120 g Pesto
(nach persönlichem Geschmack)

Für die Garnierung:

75 g Milch
100 g Parmesan (frisch gerieben)

Außerdem:

2 Kastenformen (Länge 25 cm)
Backpapier für die Formen



Zubereitung

- 1. Am Vorabend für den Hefeteig** Mehl, Zucker, Salz, Butter Hefe und Joghurt in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
- Oregano abrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und mit einem großen Messer fein hacken.
- Oregano und je etwas Muskatnuss, Paprika und Pfeffer zugeben.
- Teig auf niedrigster Stufe 5 Minuten mischen und auf zweiter Stufe weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig über Nacht abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen.

Annicas Tipp: Am einfachsten haben Sie es mit einer hohen eckigen Kunststoffdose (ca. 24*17 cm). Dose ganz leicht fetten und den Teig darin über Nacht gehen lassen.

Seitenränder mit einer Teigkarte lockern und die Dose umdrehen, so dass der Teig direkt auf die bemehlte Arbeitsfläche rutschen kann.

- 6. Für die Füllung** die getrockneten Tomaten und Oliven grob hacken
- 7.** Frischkäse in eine Schüssel geben, glattrühren und mit je etwas Pfeffer und Salz

abschmecken.

8. Am nächsten Tag zwei Kastenformen (Länge 25 cm) mit Backpapier auslegen.

Annicas Tipp: Backpapier lässt sich weniger störrisch in die Formen legen, wenn Sie das Papier zunächst zusammen knüllen, glattstreichen und dann in die Formen legen. Oder Sie fetten die Formen mit wenig von dem Tomatenöl.

9. Teig mit einer Teigkarte der Länge nach in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck (30x25 cm) ausrollen.

10. Rechteck mit jeweils der Hälfte von Frischkäse und Pesto bestreichen, jeweils die Hälfte der gehackten Tomaten und Oliven darauf verteilen.

11. Teig von einer langen Seite her aufrollen, der Länge nach halbieren, miteinander verflechten und in eine vorbereitete Form legen.

12. Mit der anderen Teighälfte ebenso verfahren.

13. **Zum Garnieren** die Zöpfe mit Milch bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Zöpfe in den Formen bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

14. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

15. Die Zöpfe im heißen Ofen in den Formen nebeneinander auf dem Rost in der Ofenmitte 25 – 35 Minuten goldbraun backen.

16. Zöpfe in den Formen auf einem Gitter 5 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen und auf dem Gitter ganz auskühlen lassen.

Annicas Tipp: Statt Hefezöpfen sind auch **Hefeschnecken** möglich. Dazu die gefüllten Rollen quer in 5 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Schnittfläche nach oben auf ein Backblech oder eine gefettete Auflaufform legen und etwa 20 Minuten backen.

17. Zöpfe in den Formen auf einem Gitter 10 Minuten ankühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.