

## Brownie - Schnecken

### **Blätterteig:**

<u>Zutaten</u>	<u>Menge</u>
Weizenmehl, Typ 550	1000 g
<b>Westfalia Backstabil Pro</b>	50 g
Salz	20 g
Vollei	25 g
<u>Wasser, kalt</u>	<u>550 g</u>
	<hr/>
	1645 g
Westfalia Melange Platte	1000 g

### **Füllung:**

<b>Westfalia Brownie Mix</b>	1000 g
Butterfett	250 g
Wasser	300 g

### **Herstellung:**

Aus den Zutaten einen Teig herstellen, 2 Minuten langsam und 4 Minuten schnell kneten.  
Nach einer kühlen Teigruhe, die Westfalia Melange Platte mit zwei einfachen und zwei doppelten Touren eintourieren.

Die Zutaten für die Brownie-Füllung in der Anschlagmaschine kurz aufschlagen.

Den Blätterteig auf eine Breite von ca.50cm und eine Stärke von 2mm ausrollen, die Brownie-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, mit Schokodrops bestreuen und der Länge nach aufrollen.  
Stücke von ca. 2,5cm Breite schneiden und diese auf vorbereitete Bleche setzen.

Die Schnecken mit Streusel bestreuen und backen.

Die gebackenen Schnecken mit Westfalia Superschnee veredeln.

**Backtemperatur:** ca. 200°C

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

