



Anitipasti-Taschen

<u>Zutaten</u>	<u>Menge</u>
Blätterteig:	
Dinkelmehl, Type 630	2,000 kg
Westfalia Back free E	0,100 kg
Zucker	0,060 kg
Salz	0,030 kg
Wasser, kalt	1,000 kg
Westfalia Plunder Croissant Platte free E	2,000 kg
Füllung:	
Gemüse nach Wahl, z.B. Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel, usw.	4,500 kg
Olivenöl	0,200 kg
Balsamicoessig	0,050 kg
Knoblauch	
Kräuter, z.B. Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum	
Salz, Pfeffer	
<u>Herstellung:</u>	

Die angegebenen Zutaten im Spiralknetzer zu einem Grundteig verarbeiten, Teigtemperatur ca. 16 °C.

Den Teig 10 Minuten kühl und abgedeckt entspannen lassen.

Die **Westfalia Plunder Croissant Platte free E** mit 2 einfache und zwei doppelte Touren tourieren dann kühl stellen und entspannen lassen.

Für die Füllung, das Gemüse in kleine Stücke schneiden, mit dem Olivenöl, dem Balsamico, dem Knoblauch und den Kräutern marinieren, anschließend im Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten vorgaren, zwischendurch wenden.

Den Blätterteig auf eine Stärke von 2,5 mm ausrollen und in Stücke von 11 x 11 cm schneiden. Die Gemüsefüllung mittig einfüllen dann die Ecken darüber zusammenlegen.

Die Teiglinge mit Ei abstreichen und mit einer Mischung aus Weizengrieß und Kräutern bestreuen, dann backen.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

