

Apéro-Cornetti



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 70 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 2½ Stunden

BACKEN: ca. 25 Minuten

Für 32 Stück

Backpapier für die Bleche

Teig

600 g Mehl

2 TL Zucker

2 TL Salz

15–20 g Hefe, zerbröckelt

Ca. 3,75 dl Wasser, lauwarm

1,5 EL Oliven- oder Rapsöl

Knoblauch-Butter

125 g Butter, weich

5–6 Knoblauchzehen, gepresst

4 EL Petersilie, gehackt

75 g Sbrinz AOP, gerieben

1 Ei, verquirlt

1–2 TL Salzflocken oder Fleur de Sel

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 114 , Fett 5g , Kohlenhydrate 13g , Eiweiss 3g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Zucker und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten.

Teigmaschine: 5–8 Minuten (erst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe), von Hand: ca. 10 Minuten.

Schüssel in einen Plastikbeutel stellen, oben verknoten. Bei Raumtemperatur 1–3 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Knoblauch-Butter: Alle Zutaten bis und mit Petersilie verrühren.

3 Teig halbieren, auf wenig Mehl zu zwei Rondellen von 28 cm Ø auswallen. Knoblauch-Butter darauf verteilen, Sbrinz darüberstreuen, in je 16 Stücke schneiden. Jedes Stück von der Spitze her zweimal bis knapp zur Hälfte hin einschneiden, sodass pro Teigstück drei Spitzen entstehen.

4 Teigstücke von der Breitseite her zu Cornetti aufrollen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Zugedeckt nochmals 20–30 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen, Salz daraufstreuen.

5 Beide Bleche miteinander im auf 200°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, warm servieren.