

Gefülltes Baby-Brot

Thema:	Backen trifft Ragù
Saison:	Saisonlose Köstlichkeit
Besonderheit:	ist auch kalt ein Genuss (z.B. für ein Partybuffet)
Zu Beachten:	die Fülle kann auch variiert werden (muss nur relativ „trocken“ sein)

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 20 Stück / 4 Personen)

Für den Teig:

1 Pkg.	Trockenhefe
250 ml	Milch (warm)
500 g	Mehl
2	Eier
25 g	Butter (geschmolzen)
1-2 TL	Salz
1 Prise	Zucker

Für die Fülle

500 g	Rinderfaschiertes
1	Zwiebel (groß)
1/2	Zucchini (klein)
4	Tomaten (klein)
1	chinesischer Knoblauch
2 EL	Tomatenmark
50 ml	Rotwein (trocken)
1 TL	Paprikapulver (süß)
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl

1 Ei (zum bestreichen)



Zubereitung

Für den Teig die warme Milch mit der Hefe und Zucker verrühren und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten (am besten mit der Hand). Den Teig an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen (ca. eine Stunde).

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Danach das Rinderfaschierte dazugeben und mitrösten. Den klein gehackten Knoblauch und die in kleine Würfel geschnittene Zucchini dazugeben und mitbraten und das Tomatenmark unterrühren. Kurz vor dem Aufgießen mit dem Rotwein mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und in die Sauce einrühren und einreduzieren bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und anschließend auskühlen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf eine Dicke von ca. 2mm ausrollen. Daraus runde Formen mit einem Durchmesser von ca. 8cm ausstechen. Auf einen der Teigformen etwas Fülle geben und mit einer zweiten Teigform bedecken und die Ränder gut festdrücken.

Die gefüllten Teigformen auf eines mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem versprudelten Ei bestreichen. Danach im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 15 Minuten goldbraun backen und mit einem frischen Blattsalat nach Saison servieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit