

Herzhaftes Pinwheel



Einkaufsliste:

Für den Teig:

1 Päckchen Trockenhefe/ oder 25g
Frischhefe
2 EL Honig
4 EL lauwarmes Wasser
120ml lauwarme Milch
2 Eier
1TL Salz
4 EL weiche Butter
400g Mehl (Typ 550)
Handvoll gehackte Petersilie
1 TL Knoblauchpulver

Für die Füllung:

10 Streifen Bacon
80g Butter
1 Handvoll gehackte Petersilie
2 Knoblauchzehen
etwas Pfeffer
120g geriebenen (Mozzarella)Käse
1/2 TL Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln

So wird's gemacht:

Für den Teig: Hefe mit Honig und lauwarmen Wasser vermengen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Restliche Zutaten zu dem Hefegemisch geben und zu einem homogenen Teig kneten (ca. 10 Minuten kneten). Nun Hände leicht mit Butter "beschmieren" und den "Klumpen" Teig mit Butter einreiben. Schüssel auch mit Butter ausstreichen und Teig in die Schüssel geben, abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für die Füllung: Derweil Bacon bei 200°C im Ofen goldbraun "backen", leicht abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch pressen und mit geschmolzener Butter, Pfeffer, Salz und Petersilie vermengen. Frühlingszwiebeln putzen und in kleine Scheiben.

Nach der Ruhezeit den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Der Teig sollte etwa 3mm dick sein. Nun mit dem Buttergemisch einstreichen, darauf den Bacon und die Zwiebelstücke verteilen und den Teig mit dem Käse bestreuen. Nun mit dem Nudelholz o.ä. einmal über den Teig rollen, so dass die Zutaten alle etwas in den Teig gedrückt werden.

Eine ofenfeste Form einfetten. Den belegten Teig nun in 3 cm dicke lange Streifen schneiden und einmal in der Länge teilen. Den ersten Streifen lose einrollen (wie eine Zimtschnecke) - nicht zu fest, damit der Teig noch aufgehen kann. Diese Rolle in die Mitte der Ofenform legen. An das Ende der Rolle den nächsten Streifen (mit Hilfe eines Messers platzieren) anlegen und so fortfahren bis alle Teigstreifen verbraucht sind und eine große Teigrolle entstanden ist. Nun das Pinwheel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen und das Brot für 30 Minuten goldbraun backen, ggf. den Teig zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.