

Käse- Blätterteigstangen mit Schinken



Einkaufsliste:

Für den Teig

1/2Pck Trockenhefe oder 10g frische Hefe
1TL Honig
110ml lauwarmes Wasser
20ml Olivenöl
230g Mehl (Typ 550)
110g Butter

Füllung:

100g Gouda
100g Parmesan
4-5 Scheiben Serrano Schinken
1Eiweiß
1TL Schwarzer Pfeffer
½ TL Paprikapulver
Chiliflocken u.a. Gewürze nach Belieben

So wird's gemacht

Für den Teig: Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, gut umrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und gut durchkneten. Hände mit Olivenöl einreiben, den Teig aus der Schüssel nehmen, rundum mit Olivenöl bedecken und in einer Schüssel 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Derweil Butter zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen, im Kühlschrank kühl halten.

Nach der Ruhezeit den Teig leicht bemehlen, zu einem langen Rechteck ausrollen (doppelt so groß wie Butter-Rechteck), Mehl entfernen und das Butterstück auf die eine Hälfte des Teigs legen, andere Hälfte überklappen und Teig andrücken. Nun noch einmal auf die gleiche Größe ausrollen und das obere Ende etwas über die Mitte legen und das untere Ende an über das obere Ende legen, also zusammenklappen, sodass drei Schichten entstehen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der offenen Seite zum Körper gelegt ausrollen und wieder in drei Schichten legen. Nun für zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag oder nach der Ruhezeit erneut ausrollen, in drei Schichten legen, zu einem dünnen Rechteck ausrollen.

Eiweiß leicht aufschlagen und die untere Hälfte des Blätterteigs mit dem Eiweiß bepinseln (ca. 1/3 verwenden). Käse jeweils raspeln, mit den Gewürzen mischen und die Hälfte der Mischung auf die mit Eiweiß bestrichene Hälfte streuen. Schinkenscheiben auf dem Käse verteilen. Die obere Hälfte des Teigs über den Schinken klappen und an den Seiten gut andrücken. Mit einem Nudelholz erneut auf Originalgröße ausrollen. Das restliche Eiweiß auf dem Teig verteilen. Käse auf dem Teig verteilen, andrücken und in 1cm breite Streifen schneiden. Streifen eindrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen bei 190°C Umluft 15-20 Minuten goldbraun backen.