

Mediterranes Pinwheel



So wird's gemacht:

Für die Ofentomaten Die Tomaten waschen und halbieren, auf einem mit Backpapier oder Alufolie ausgelegten Blech mit der Hautseite nach unten legen. Knoblauchzehen andrücken und neben den Tomaten verteilen. Puderzucker über die Tomaten streuen, gleiches gilt für Pfeffer, Salz und Kräuter. Bei 100°C-120°C mindestens 1 Stunde trocknen – über Nacht im geöffneten Ofen weiter trocknen lassen.

Für die Füllung das Hähnchen in kleine Stücke schneiden, von allen Seiten mit dem Knoblauch und schwarzen Pfeffer anbraten (muss nicht durchgebraten sein).

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 60 Minuten ruhen lassen.

Ofen inkl. Blech auf 220°C oder höher vorheizen.

Butter mit etwas Knoblauch und Kräuter vermengen. Teig ausrollen, mit Butter einstreichen. Hähnchen, Tomaten und Basilikum auf dem Teig verteilen, darauf den Mozzarella und Parmesan geben, die Tomaten auf dem Teig verteilen und Teig in Streifen schneiden. Wie bei einer Schnecke die Streifen in die Ofenform schichten. Den ersten Streifen komplett einrollen und in die Mitte legen, dann je einen Streifen anlegen, sollten Tomaten herunterfallen, wieder in die Zwischenräume stecken, so fortfahren bis der komplette belegte Teig in der Ofenform ist. Die Teigstreifen etwas auseinander legen, sodass kleine Zwischenräume entstehen und der Teig noch gut Platz zum Aufgehen hat. Pinwheel noch einmal 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, Pinwheel bepinseln, mit etwas Parmesan bestreuen und Pinwheel etwa 30-40 Minuten goldbraun backen, ggf. abdecken.

Einkaufsliste:

Ofentomaten

1 kg Kirschtomaten
3-4 Knoblauchzehen
1 EL Puderzucker
1 EL Salz
Pfeffer nach Belieben
Oregano, Majoran und Basilikum
nach Belieben
4-5 EL Olivenöl

Außerdem Olivenöl zum Auffüllen

Für den Teig:

25g frische Hefe oder 1 Pck.
Trockenhefe
1 TL Honig
230ml lauwarmes Wasser
50ml Olivenöl + etwas zum
Einreiben
450-470g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Meersalz
1 EL gehacktes Basilikum

Füllung:

Handvoll Basilikum
250g Hähnchenbrustfilet
1 TL schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen
150g ger. Mozzarella
50g Parmesan
Ofentomaten nach Belieben
50g Butter
1 TL Salz
Kräuter nach Belieben

Außerdem:

25g ger. Mozzarella
25g ger. Parmesan
1 Eigelb
1 EL Milch