

Ricotta - Teigtaschen

Zutaten:

250 g Mehl
1 Prise Salz
20 g Hefe
1 EL Zucker
2 EL Olivenöl
125 ml Wasser (lauwarm)
1 Eigelb
1 Eiweiß
1 hart gekochtes Ei
50 g Salami
200 g Ricotta
2 EL Milch
½ Bund Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
- Eine Mulde hineindrücken und die Hefe einbröseln.
- Zucker über die Hefe streuen.
- Hefe mit lauwarmem Wasser und etwas Mehl verrühren.
- Mit Mehl bestäuben und zugedeckt am warmen Ort gehen lassen.
- Nach ca. 15 Minuten den Vorteig mit dem Mehl, Olivenöl und 75 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
- Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Basilikum, Salami und das Ei klein hacken.
- Ricotta untermengen.
- Salzen und Pfeffern.
- Teig in 15 Portionen teilen und zu Kugeln formen.
- Auf bemehlter Fläche rund ausrollen (Durchmesser ca. 8 cm).
- Käsemasse in die Plätzchenmitte geben.
- Teigränder mit Eiweiß bepinseln.
- Plätzchen halbmondförmig zusammenlegen.
- Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
- Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
- Eigelb mit der Milch verquirlen.
- Die Taschen damit einpinseln.
- Bei 175° C etwa 30 Minuten backen.

Alternativ:

1½ Päckchen Trockenhefe statt Frischhefe

- Mehl, Salz, Zucker, Hefe vermischen.
- Mit dem Wasser und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Basilikum, Salami und