Herzhafter Scherenzopf

Description

Zubereitung:

Für den Hefeteig:

- 750 Gramm Dinkelmehl (Type 630)
- 375ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 2 TL Salz
- 50 Gramm Olivenöl

Für die Füllung:

- 2 Becher Cremerie Paprika
- 2 Becher Schmand
- 2 Pck. Zwiebelsuppe
- 300 Gramm Speckwürfel
- 4 Scheiben Gouda

Alle Zutaten für den Hefeteig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 1-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung (außer den Käse) in der Nixe miteinander vermengen.

Den Teig anschließend halbieren und mit den beiden Teilen nacheinander wie folgt vorgehen:

Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage ausrollen und mit der Hälfte der Füllung bestreichen. Zwei Goudascheiben längs halbieren und an das lange Ende des Hefeteiges legen. Von dieser Seite den Hefeteig zu einer Rolle aufrollen. Mit einer Geflügelschere die Teigrolle einschneiden und die Schnittstellen nach außen klappen. Auf den (gefetteten) James legen und mit der zweiten Teighälfte genauso vorgehen. Bei 220 Grad Ober-Unterhitze für 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofenbacken, bis der Hefeteig eine schöne Farbe bekommen hat.