





Unser Bestes für Ihre Familie

Gefüllte Seelen (Peter Scharff)

TM 31 (TM 21*) - 10 Stück

300 g	Wasser	10 g	Kräutersalz
½ Würfel	Hefe (20 g)	10	Würstchen, geräuchert, ca. 7 cm lang, Ø ca. 1,5 cm
1 Prise	Zucker		Kümmel oder Maharadscha Gewürz
500 g	Dinkelmehl, Type 630		

- Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Min./37°/Stufe 2** auflösen.
- Mehl und Kräutersalz zugeben und **1 ½ Min./**   kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht durchkneten, in 10 gleich große Stücke teilen und jedes Teigstück in Form eines Rechteckes (ca. 8 x 15 cm) ca. 0,5 cm dick ausrollen. Auf jedes Teigstück ein Würstchen legen, dieses mit dem Teig umschließen und Seelen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.
- Gefüllte Seelen mit etwas Wasser bepinseln und nach Belieben mit Kümmel oder anderen Gewürzen bestreuen.

Backtemperatur: 210°C

Backzeit: ca. 18 Min.

Bemerkung:

Noch lauwarm servieren!

Variante:

Bevor die Würstchen mit dem Teig umschlossen werden, mit etwas Ketchup oder Senf bestreichen.

* Angaben nur bei Abweichung.

