

Salami-Pfeffer-Snack

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Teig:**

410 g Weissmehl
90 g Vollkornmehl
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver
mit Hefe
2 TL Salz
1 TL Pfeffer grob
3 ½ dl Wasser (350 ml)
300 g Salami gewürfelt

Dekoration:

Wasser
100 g Roggenvollkornschrötmehl

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Das Mehl mit dem Sauerteigpulver vermischen. Wasser begeben und ca. 5 Minuten kneten. Salz und Pfeffer begeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Salamiwürfel begeben und kurz weiterkneten, bis sie gleichmässig verteilt sind. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten). Nach 15 Minuten den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken, von allen vier Seiten zusammenfallen und wieder zudecken.

3 Dekoration:

Teig in 12 gleich grosse Stücke (à ca. 100 g) aufteilen, rund formen und länglich ausrollen. Mit den Fingern Vertiefungen eindrücken, leicht mit Wasser bestreichen, auf das Backblech setzen und leicht mit Roggenschrot bestreuen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heißluft 180 °C**



Teiglinge in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 10 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 10 Minuten

Die Backofentemperatur um 30 °C erhöhen und weitere 5 bis 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 230 °C
Heißluft 210 °C
Backzeit: 5 - 10 Minuten

Die Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Sauerteigpulver mit Hefe kann durch 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe ersetzt werden.
- Salami kann durch Landjäger ersetzt werden.

