

Spinat-Rüebli-Pflückbrot

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

300 g Dinkelmehl
300 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Zucker
1 ½ TL Salz
3 ½ dl Wasser, lauwarm (350 ml)
1 ½ dl Speiseöl, z. B. Olivenöl (150 ml)

Füllung:

500 g tiefgekühlter oder frischer Blattspinat
200 g Rüebli
1 rote Zwiebel
etwa 1 Knoblauchzehe
etwa 2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
40 g Pinienkerne, gehackt
Salz
Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben
Minze gehackt

Zum Bestreichen:

Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Vorbereiten:

Tiefgekühlten Spinat nach Packungsanleitung auftauen lassen. Springform (Ø 32 cm) mit Öl fetten.

2 Hefeteig:

Beide Mehlsorten und Hefe in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Min. gehen lassen.

3 Füllung:

Frischen Spinat waschen und putzen oder den aufgetauten Spinat in einem Sieb gut ausdrücken, dann fein hacken. Rüebli schälen und raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Spinat hinzufügen und etwa 5 Min. dünsten. Danach die geraspelten Rüebli hinzufügen und weitere 5 Min. dünsten. Pinienkerne unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Minze abschmecken. Füllung abkühlen lassen.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und dünn ausrollen. Etwa 44 Taler (Ø etwa 8 cm) ausstechen. Die Taler mit etwas Öl bestreichen und die Füllung gleichmässig darauf verteilen. Die Taler in der Mitte zusammenklappen und dann zur Hälfte falten (Abb. 1). Die Teigtäschchen in die Form geben und alles zugedeckt nochmals etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.



Backofen vorheizen.

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

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens für ca. 35 Min. backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Am besten lauwarm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zusätzlich können noch 50 g Speckwürfel und 50 g geriebener Käse unter die Füllung gemischt werden.