

Mini-Blooz mit Knoblauchschand und Peitschenstecken



Zutaten

Für 4 Personen

- 500 g Dinkelmehl Typ 630
- 100 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 300 ml Crème fraîche
- 150 g geriebener Allgäuer Emmentaler g.U. oder Allgäuer Bergkäse g.U.
- 1–2 Peitschenstecker bzw. Landjäger, in Scheiben geschnitten
- 50 g feingeschnittene Frühlingszwiebeln
- 1–2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Für den Teig die frische Hefe mit 1 TL Zucker in 100 ml lauwarme Milch bröseln und verrühren. 100 g Mehl dazugeben und alles zu einem weichen Vorteig kneten. Den Vorteig abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Jetzt die restlichen 400 g Mehl, 150 ml Wasser und 1 gestrichenen TL Salz zum Vorteig geben und 15 Minuten kräftig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch 50 ml Wasser hinzugeben. Den Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig mit etwas Mehl und einem Nudelholz ca. 0,5 cm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 8–10 cm) oder einem Glas Kreise ausstechen. Die Teigkreise mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Für den Belag das Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und fein geriebenen Knoblauch mischen.

Jeden Teigkreis mit Knoblauchcreme bestreichen (0,5 cm Rand frei lassen) und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei hoher Hitze (ca. 220 °C) für ca. 15–20 Minuten backen.

Zum Servieren die Mini-Blooz mit dünnen Scheiben von Peitschenstecken und Frühlingszwiebeln belegen.