

Feta - Petersilien - Schiffchen



Dahoam

– KOCHEN & BACKEN –

25 Stück

Arbeitszeit: 30 Minuten | Gehzeit: 60 Minuten

Backzeit: 2 Bleche à 20 Minuten



Zutaten Teig

500gr Mehl, 1 Pack. Trockenhefe, 1 TL Salz, ½ TL Zucker, 250ml lauwarmes Wasser, 50ml Olivenöl

Zutaten Füllung

400gr Feta, ½ Bund Petersilie, 1 Zehe Knoblauch

Zubereitung

- ◆ Alle Zutaten für den Hefeteig ca. 7-10 Minuten kneten
- ◆ Den Hefeteig ca. 45-60 Minuten gehen lassen
- ◆ Für die Füllung den Feta zerbröseln, etwas Pfeffer zugeben, Knoblauch hacken, Petersilie klein schneiden, dann alles miteinander vermischen
- ◆ Den Teig nach der Gehzeit gut durchkneten und 25 Kugeln à 30 Gramm formen, da hilft nur die Waage :-)
- ◆ Die Kugeln länglich ausrollen (dünn)
- ◆ In die Mitte etwas der Füllung geben. Die Seiten etwas hochklappen und die Enden zusammendrücken, es entstehen so die kleinen Schiffchen
- ◆ Schiffchen mit Eigelb, Milch oder Sahne bestreichen

Backen

- ◆ Den Ofen auf 180-200°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen
- ◆ Ca. 15-20 Minuten backen



Bettina's Tipps

- ◆ Die Schiffchen schmecken auch sehr lecker mit einer Hackfleischfüllung (nicht zu flüssig). Wenn ihr das Hackfleisch mit einer Prise Zimt würzt, dann habt ihr ein Stück Griechenland zuhause!

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugvad@dahoam-lebensmittel.de