



PILZBUCHTELN

Zutaten:

Germteig: 4 dag Germ, ca. 1/8 l lauwarme Milch, 16 dag Weizenmehl, 10 dag Vollkornmehl, Salz, 1 TL Zucker;

Fülle: 25 dag Pilze, 1 Zwiebel, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie; Butter

Zubereitung:

- Germteig zubereiten und im Warmen ca. 30 min gehen lassen
 - feingehackte Zwiebel in Öl anschwitzen, blättrig geschnittene Pilze dazugeben und mitrösten
 - würzen, überkühlen lassen
 - Germteig 2 cm dick ausrollen und Quadrate ausschneiden
 - etwas Pilzfülle in die Mitte setzen und Buchteln formen
 - in zerlassener Butter drehen und in eine feuerfeste Form schichten
 - im vorgeheizten Rohr bei 170° C ca. 30 min backen
-