

Filled Party Bread

JD

Rosenheim, den 19. Juni 2022

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>German/Deutsch</b>	<b>1</b>
1.1	Zutaten . . . . .	1
1.2	Füllung . . . . .	1
1.3	Zubereitung Teig . . . . .	1
1.4	Zubereitung Füllung . . . . .	1
1.5	Zubereitung vegetarisch . . . . .	2
<b>2</b>	<b>English/Englisch</b>	<b>3</b>
2.1	Ingredients . . . . .	4
2.2	Filling . . . . .	4
2.3	Preparation of Dough . . . . .	4
2.4	Preparation of the filling, it is better to prepare it the day before . . . . .	4
2.5	Preparation Vegetarian . . . . .	4

# 1 German/Deutsch

## 1.1 Zutaten

500g	Mehl
1	Packung Trockenhefe
300-350 ml	(heißes) Wasser
1	Teelöffel Salz
1	Eidotter, zum bestreichen

## 1.2 Fllung

1	klein geschnittene Zwiebel
600g	geschnittene Champignons
2	geschnittene Petersilie
300g	Knoblauchzehen
<b>mit Fleisch</b>	<b>mit Fleisch</b>
300g	gekochter Schinken
<b>ohne Fleisch</b>	<b>ohne Fleisch</b>
300g	geriebener Emmentaler Käse

## 1.3 Zubereitung Teig

Aus Mehl, Trockenhefe, Salz und Wasser Hefeteig herstellen, kneten und gehen lassen.

## 1.4 Zubereitung Fllung

besser am Vortag zubereiten

- Zwiebeln glasig in Butter dünsten(2 El.)
- Champignons, Petersilie, Knoblauch, Schinken zugeben
- Würzen mit Salz(wenig, prise)
- Mit Pfeffer & Thymian pikant abschmecken
- Erkalten bzw. kalt werden lassen.

Teig halbieren, beide Hälften ca. einen halben cm dick ausrollen. Auf die Teigplatten die **\*\*kalte\*\*** Fllung verteilen. Teigrand mit Eiklar bestreichen und zusammen rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Teigrollen nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Im Anschluss dünn mit Eidotter bestreichen. Bei Ober- & Unterhitze im Backrohr (mittleres Fach?) ca. 40 Min bei 180°C backen.

## 1.5 Zubereitung vegetarisch

Die Füllung **ohne** Schicken auf den Teig geben. 300g Käse darüber streuen und zusammenrollen.

## 2 English/Englisch

### 2.1 Ingredients

500g	Flour
1	Package dry yeast
300-350 ml	Water (hot)
1	Teel. Salz
1	Egg Yolk

### 2.2 Filling

1	big chopped onion
600g	cutted champions
2	bundles chopped parsley
300g	Garlic cloves
<b>with meat</b>	<b>with meat</b>
300g	cooked diced ham
<b>without meat</b>	<b>without meat</b>
300g	grated emmental cheese

### 2.3 Preparation of Dough

Made from flour, dry yeast, salt and water to make yeast dough, knead and let rise.

### 2.4 Preparation of the filling, it is better to prepare it the day before

1. Sauté onions in butter (2 tbsp.)
2. Add mushrooms, parsley, garlic, ham
3. Season with salt (little, pinch)
4. Season to taste with pepper & thyme
5. Allow to cool or become cold.

Halve the dough, roll out both halves to about half a cm thick. Spread the **cold** filling on the dough sheets. Brush the edges of the dough with egg white and roll up. Place on a baking tray covered with baking paper.

Let the rolls rise for another 30 minutes. Then brush lightly with egg yolk. With top and bottom heat in the oven (middle compartment?) Bake for approx. 40 minutes at 180°C.

## 2.5 Preparation Vegetarian

Put the filling **without** sending on the dough. 300g cheese spread over and roll up.