

Chili Con Carne Schnecke XXL

vom Zauberstein plus

Teig (für 1 Schnecke):

220 g Wasser
1 TL Rübenkraut
20 g frische Hefe
300 g Pizzamehl Typ 00
100 g Hartweizenmehl
1 TL Salz
30 g natives Olivenöl

Chili con Carne Sosse (1 Tag vorher):

1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 Karotte
1 kleines Stück Sellerie
1 handvoll Cocktailtomaten
400 g Rinderhackfleisch
1 TL Zucker
50 g Tomatenmark
1 kleine Dose stückige Tomaten
200 g Rinderfond
75 g Rotwein
1 EL Paprika edelsüß
1 EL Paprika rosenschärf
1/2 EL getrocknete Chili
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 Spritzer Worcestersauce
Jeweils 1 Dose Mais und Kidneybohnen abgetropft
(werden 30 min. vor Ende zugegeben)
150 g geriebenen Käse zum überbacken

Zubereitung:

Chili con Carne (kann auch schon 1 Tag vorher gekocht werden):

Zuerst das Gemüse in den Ofenmeister geben, darauf das Fleisch (ohne anbraten) betten. Salzen, pfeffern und Gewürze dazugeben. Rinderfond, Wein und Tomaten über das Fleisch gießen und mit den Gewürzen verrühren. Ofenmeister verschließen und Chili Con Carne bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene im Backofen sanft 1,5 h schmoren. 30 Min. vor Ende der Garzeit den Mais und die Kidneybohnen dazugeben und einmal umrühren.

Zum Andicken der Soße: 1 EL Stärke und etwas Wasser verrühren und in die heiße Soße einrühren.

Pizzateig:

Wasser und Hefe in den Mixtopf geben 1 Min./Stufe 2 auflösen. Restliche Zutaten zugeben und 3 Min. Teigknetstufe. Den Teig für ca. 1 h gehen lassen (bis er sich mindestens verdoppelt hat).

Nach der Ruhezeit den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Teigunterlage in 6 gleich große Teigstücke teilen. Diese rund- und langwirken und ca. 5 min. abgedeckt entspannen lassen. Nun gleichlange dünne Stränge rollen und diese spiralförmig mit jeweils einer kleinen Lücke zwischen den einzelnen Teigbahnen auf den großen runden Stein oder Zauberstein legen. In die Lücken das Chili Con Carne füllen und mit geriebenen Käse bestreuen.

Nun nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist und in 20 Minuten fertig backen (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: großer runder Stein (White Lady), Teigunterlage, Nylonmesser, Microplane grobe Reibe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe



Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN