

CIPOLLATA-BONBONS



Butter.
100% Geschmack.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Backen: ca. 20 Minuten

Für 12 Stück

Backpapier für das Blech

Hefeteig:

300 g Ruchmehl
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
15 g Hefe, zerbröckelt
2–2,5 dl Wasser
20 g Butter, flüssig, ausgekühlt

2–3 EL Senf

12 Cipollata

1 Ei, verquirlt

1–2 EL Mohnsamen

wenig Salz, nach Belieben



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 30×60 cm auswallen. In 12 gleich grosse Rechtecke schneiden. Jedes Rechteck mit wenig Senf bepinseln und mit 1 Cipollata belegen, aufrollen, Teigenden wie bei Bonbons verdrehen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Ei bepinseln, mit Mohn und nach Belieben Salz bestreuen.

3 In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen.

Schneller geht es mit 450–500 g ausgewalltem Pizzateig.

Mohnsamen durch Sesam, Kümmel oder Kreuzkümmel ersetzen oder weglassen.