



Amuses-bouches aux oignons et aux tomates séchées

Décembre



Ingrédients

Ingrédients pour +/- 25 pièces :

- 1/8 l de lait
- 1 cube de levure
- 1 pincée de sucre
- 500 g de farine complète
- 2 œufs
- 100 g d'huile de colza
- 50 g de tomates séchées
- 2 + 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 5 oignons de taille moyenne (env. 500 g)
- 1 c.à.c. de thym
- sel et poivre

Préparation

- Chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit tiède (pas plus chaud, sinon la levure meurt). Mélanger la levure avec le lait et le sucre jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.
- Mélanger la farine avec 1 c.à.c. de sel, ajouter les œufs, l'huile et le mélange de lait et levure et former une boule.
- Couvrir la pâte et la laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure.
- Hacher finement les tomates séchées et les mélanger avec 2 c.à.s. d'huile d'olive.
- Éplucher les oignons et les hacher finement. Les faire revenir dans 1 c.à.s. d'huile d'olive et les assaisonner avec du thym, du sel et du poivre. Laisser refroidir.
- Couper la pâte en deux, étaler chaque moitié sur un peu de farine de la taille d'une plaque à pâtisserie.
- Répartir la masse d'oignons dessus. Enrouler en partant du côté le plus étroit et couper en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur.
- Répartir les amuses-bouches sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé et laisser lever pendant 15 minutes.
- Préchauffer le four à 180 °C à chaleur tournante.
- Glisser la plaque sur le rail central du four et faire cuire environ 20-25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Conseil : Les amuses-bouches peuvent également être badigeonnés d'un mélange de 2 c.à.s. de lait et d'un jaune d'œuf pour les faire briller. Ils sont également délicieux farcis avec du lard et/ou du fromage.



1 h, 1 h + 15 min. de temps de repos et 20-25 min. au four



Zwiebelschnecken mit getrockneten Tomaten

Dezember



Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 1/8 l Milch
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 500 g Vollkornmehl
- 2 Eier
- 100 g Rapsöl
- 50 g getrocknete Tomaten
- 2 + 1 EL Olivenöl
- 5 mittelgroße Zwiebeln (ca. 500 g)
- 1 TL Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Milch in einem Topf erwärmen, bis sie lauwarm ist (nicht wärmer, sonst stirbt die Hefe). Hefe mit Milch und Zucker verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
- Mehl mit 1 TL Salz vermischen, Eier, Öl und Hefemilch dazugeben und zu einer Kugel formen.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Getrocknete Tomaten fein hacken und mit 2 EL Olivenöl vermischen.
- Zwiebeln schälen und fein hacken. In 1 EL Olivenöl anbraten und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.
- Teig halbieren, jede Hälfte auf wenig Mehl in der Größe eines Backblechs ausrollen.
- Zwiebelmasse darauf verteilen. Von der schmalen Seite her aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Schnecken auf zwei mit Backpapier bekleidete Backbleche verteilen und 15 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Das Blech auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.



Tipp: Die Schnecken können auch mit einem Gemisch aus 2 EL Milch und 1 Eigelb bestrichen werden, damit sie glänzen. Sie schmecken auch gut mit Speck und/oder Käse gefüllt.



1 Stunde, 1 Stunde + 15 Min. Ruhezeit + 20-25 Min. im Ofen

