

# Burek

**Zutaten für ca. 8 Burek Schnecken  
à 166 g:**

**Hauptteig:**

800 g Weizenmehl 550  
15 g Salz  
40 g Pflanzenöl  
ca. 480 g Wasser

---

ca. 1.335 g Gesamtteig

**Vegetarische Füllung:**

500 g Frischkäse  
200 g Spinat  
50 g Schmand  
3 Eier  
Salz  
Pfeffer

**Hackfleisch Füllung:**

500 g Hackfleisch  
ca. 150 g Wasser  
1 Zwiebel  
1 TL Pfiffikus  
Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine kneten.  
(Nicht komplett auskneten.)

**Knetzeiten**

1-Gang Maschine:	8 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

**Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte**

Den Teig in ca. 333 g schwere Stücke abwiegen und zu runden Kugeln formen. Diese in eine geölte Gärbox legen, die Oberseite mit etwas Öl einreiben und abdecken. Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen – länger oder sogar über Nacht ist ebenfalls möglich.

Nach der Teigruhe ein Gärtuch ausbreiten und den Teigling darauflegen. Zunächst vorsichtig flach drücken und anschließend behutsam am Rand auseinanderziehen, bis der Teig sehr dünn ist – ähnlich wie Strudelteig (ca. 50 cm Durchmesser).

Den Teig mit etwas Pflanzenöl beträufeln und die Füllung darauf verteilen. Dabei in der Mitte einen ca. 15 cm breiten Streifen frei lassen.

Anschließend den Teig von oben und unten zur Mitte hin einklappen, nochmals mit etwas Öl bestreichen und mithilfe des Gärtuchs von beiden Seiten her zu dünnen Rollen aufwickeln.



Im Holzbackofen:  
Bei 230 °C einschießen  
Backzeit: ca. 18 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 240 °C  
Unterhitze: 190 °C  
Backzeit: ca. 18 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 200 °C einschießen  
Backzeit: ca. 18 Minuten

In der Mitte mit einem Messer halbieren und die dicken Enden abschneiden. Die beiden Stücke zu einer Schnecke legen und auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie setzen.

Vor dem Backen die Oberfläche mit Öl bestreichen. Anschließend die Schnecke nur mit der Dauerbackfolie in den Ofen schieben.

Die fertige Schnecke mit Wasser besprühen und für ca. 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen, bevor sie serviert wird.

