



# Griltaschen

Zutaten 10 Stück:

## Hauptteig:

1.000 g Dinkelmehl 630  
20 g Salz  
5 g Hefe  
50 g Pflanzenöl  
550 g Wasser

---

1.625 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

## Zubereitung:

### Hauptteig:

Die Zutaten miteinander verkneten.

#### Knetzeiten

1-Gang Maschine: 10 Minuten

2-Gang Maschine: 5 Minuten langsam

5 Minuten schnell

NOVA: 5 Minuten Stufe 2

5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den fertig gekneteten Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach 160 g Stücke abwiegen und in eine Gärbox setzen. Dann für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag etwas flach, zu kleinen Fladen drücken und 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:

Bei 280° C einschießen

Backzeit: 3-4 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280° C

Unterhitze 190° C

Backzeit: 3-4 Minuten

Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen

Backzeit: 3-4 Minuten

*Tipp*

Nur ganz hell backen, da diese auf dem Grill fertig gegrillt werden.

### Fleischfüllung:

- 400 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika rot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilli grün
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

### Gemüsefüllung:

- ½ Zucchini
- 1 Tomate
- ½ Aubergine
- 100 g Tomaten passiert
- 1 EL Tomatenmark
- Verschiedene Kräuter  
(Basilikum, Thymian,  
Rosmarin)
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung Füllungen:

Für die Füllungen die Zutaten waschen, schneiden, vermischen und in einer Pfanne anbraten.

Die Snacktaschen aufschneiden und beliebig füllen. Zum Schluss auf den Grill legen, bis sie gut knusprig sind.

