

Shakshuka-Tartelette

Sachbezeichnung

Weizenteig mit Tomaten-Peperoni-Füllung und Spiegelei



Ausbeute

60 Stück zu 150 g



Zeitplanung

Zubereitung: 40 Minuten

Ruhezeit: 100 Minuten

Backzeit: 24 Minuten/210°C fallend



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 738 kJ/176 kcal;

Fett: 6.5 g, davon ges. Fettsäuren 1.5 g;

Kohlenhydrate: 22 g, davon Zucker 1.7 g;

Eiweiss: 6.9 g; Salz 0.7 g

Zutaten

Weissbrotteig (4'200 g)

2'450 g	Weizenmehl 400
1'400 g	Wasser
20 g	Zucker <i>im Wasser auflösen</i>
130 g	Backhefe
25 g	Emulgatorbackmittel
70 g	Rapsöl <i>nach 2 Minuten begeben</i>
65 g	Butter <i>nach weiteren 2 Minuten begeben</i>
40 g	Speisesalz <i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten</i>

Teigruhe: 75–90 Minuten

Shakshuka-Füllung (4'872 g)

285 g	Olivenöl
70 g	Knoblauch, fein gehackt
2'380 g	Tomaten, gehäutet, grob gewürfelt
1'520 g	Peperoni, rot <i>in 3 cm Stängel schneiden</i>
25 g	Speisesalz
12 g	Pfeffer, schwarz, gemahlen
30 g	Paprikapulver, mild
50 g	Basilikum, frisch, gehackt
500 g	Tomatenpüree

Weitere Zutaten (2'700 g)

2'400 g	Eier (60 Stück, klein)
300 g	Weizendunst (zum Ausrollen)

Herstellung

1

Füllung

Olivöl erhitzen, den fein gehackten Knoblauch leicht andünsten. Tomaten und Peperoni begeben und etwa 5 Minuten auf hoher Stufe kochen. Würzen und auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten einkochen lassen. Zum Schluss die gehackten Basilikumblätter und das Tomatenpüree daruntertermischen. Etwas auskühlen lassen.

2

Aufarbeiten

Brüche von 2'100 g abwägen und rund aufschleifen. Etwa 1,5 mm dünn ausrollen und in gefettete, runde Aluformen (11 cm Ø, 1,5 cm hoch) auslegen. Auf 2 Seiten Ecken rausziehen, damit es wie ein Pfännchen aussieht. Stückgare: 10–15 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen.

3

Backvorbereitung

Böden mit den Fingerkuppen etwas eindrücken, dann je 60 g Füllung eindressieren und mit dem Löffel eine Vertiefung für das Ei machen.

4

Backen

In einem mittelwarmen Ofen mit wenig Dampf einschiessen und etwa 12 Minuten halbbacken.

5

Fertigstellen

Ein aufgeschlagenes Ei (40–50 g) in die Vertiefung geben und nochmals 12 Minuten backen, bis das Ei gestockt hat.

Tipp: Werden die Shakshuka nicht sofort konsumiert, empfiehlt es sich, den letzten Schritt à la Minute zu machen und als vorgebackene Tartelettes bereitzuhalten. Die Oberfläche des Eies trocknet sonst aus.