

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SFIRRA - Brasilianische Hacktaler, ergibt ca. 20 Stück

ZUTATEN:

Xx Stk.	xxx
200 g	Mehl
20 g	Hefe, frische
125 ml	Milch, lauwarm
50 g	Butter
1 TL	Zucker
250 g	Hackfleisch
etwas	Salz und Pfeffer
½ Stk.	Zwiebel, fein gewürfelt
1 Stk.	Tomate

ZUBEREITUNG

Die Hefe in der Milch auflösen. Die Butter zerlassen, abkühlen lassen und zur Hefemilch geben. Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. Zum Schluss das Mehl unterkneten. So lange kneten, bis der zunächst etwas trockene Teig geschmeidig wird.

Den Teig in 20 Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Hand zu kleinen Fladen drücken.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelwürfel untermischen. Die Tomate vierteln. Das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen. Die Tomate klein würfeln und unter das Hackfleisch mischen. Die Hackmasse auf den Teigfladen verteilen und die Sfirra im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20 bis 25 Minuten backen.

Tip: Wer die Mühe scheucht bei den Tomaten kann diese auch durch getrocknete Sonnentomaten (fein gewürfelt) ersetzen. Nicht ganz brasilianisch aber auch lecker☺.