

Filoteig - herzhaft und süß



Zutaten

Für 4 Personen

500 g Weizenmehl Typ 405
50 ml Rapsöl
2 TL Essig
Salz
220 ml Wasser

Füllung herzhaft:

6 getrocknete Tomaten
6 Oliven
50 g Pinienkerne
1 Lauchzwiebel
2 EL Olivenöl

Füllung süß:

2 Äpfel
150 g Walnüsse
2 TL Zimt
1 TL Kardamome
50 g Zucker

Zubereitung

Mehl, Öl, Salz und Essig in eine Schüssel geben und vermengen. Nach und nach das Wasser hinzufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, evtl. etwas Wasser oder Mehl dazugeben, damit er eine elastische Konsistenz hat. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas einölen und für eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Den Teig in circa acht Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn zu Quadraten ausrollen. Füllung auf den Teig geben, zusammenfalten und Ränder gut zusammendrücken. 30 Min. bei 180 Grad backen.

Herzhafte Füllung

Alle Zutaten kleinhacken und mit dem Olivenöl verrühren.

Süße Füllung

Äpfel kleinschneiden und Walnüsse hacken. Äpfel mit etwas Wasser, Zucker und den Gewürzen in einem Topf ca. 10 Minuten dünsten, danach die Walnüsse dazugeben.