



GEORGISCHES KÄSEBROT AUS DEM OFENMEISTER

- Ich probiere immer gerne mal was Neues aus und alleine der Titel des Brotes weckte mein Interesse. Georgisches Käsebrot....das klingt herzhaft...das klingt danach, dass im Mund die Geschmacksnerven einen Reigentanz veranstalten :)

ZUTATEN

Zutaten für den Teigling:

- 250 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 550 g Weizenmehl Typ 405
- 1 gestr. EL Zucker
- 2 gestr. TL Salz
- 125 g weiche Butter

Zutaten für die Füllung:

- 125 g Emmentaler Käse
- 125 g Schafskäse
- 125 g weicher milder Camembert
- 125 g Quark 20%
- 15 g Butter
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

- Den Emmentaler im TM fein mahlen und in eine Schüssel füllen. Dies bitte kalt stellen.
- Die Hefe in der Milch im Mixtopf 2 Minuten/37°/Stufe 2 auflösen.
- Nun die restlichen Teigzutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe verkneten.
- Den Teig in eine große Schüssel geben und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und solange rühren, bis eine schöne Creme entsteht.
- Nach der Ruhezeit, den Teigling auf der Teigunterlage geben und mit dem Teigroller soweit ausrollen, damit die Füllung mittig auf dem Teig verstrichen werden kann. Die Ränder des Teiglings bitte freilassen, damit der Teig später gut verschlossen werden kann.
- Den Teig nun so „zusammenklappen“ und die Ränder zusammendrücken, dass ein kleines Päckchen entsteht
- Das Brot in den leicht gefetteten Ofenmeister legen.
- Im vorgeheizten Backofen MIT Deckel bei 220° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1 Stunde backen.
- Das Brot nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister heraus holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de