

Mein Kräuterli aus dem Pampered Chef kleinem Zaubermeister „Lily“



Abbildung | Mein Kräuterli Brot aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- 50 g Margarine
- 300 g Joghurt
- 100 g geriebener Emmentaler Käse
- 50 g Schinkenwürfel

Zubereitung:

Mehle, Salz, Backpulver, Margarine und Joghurt in den TM geben – 4 Minuten/Teigknetstufe.

Danach den geriebenen Käse hinzufügen sowie auch die Kräuter – 1 Minuten/Teigknetstufe.

Teigunterlage bemehlen und den Teig draufgeben und zu einem Laib formen (Teigling zusammendrücken beim formen).

Den Teigling in den Zaubermeister reinlegen und darauf die Schinkenwürfel geben und eindrücken – Deckel auflegen – in den vorgeheizten Backofen geben.

Ober-/Unterhitze 230°C/Rost/unterster Einschub/ca. 50 Minuten backen.

Nach dem backen sofort auf das Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Gutes Gelingen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de