



BROTBLUME MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG

großer runder Stein

Das brauchst du dafür:

- 21 g Hefe
- 250 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 500 g Dinkelmehl 630
- 1 EL Griechisches Olivenöl

Füllung:

- 300 g Frischkäse
- 2 TL Bruschetta
- 2 TL Kräuterfreude
- 1 TL Basilikumöl

Kräuterfreude mit 4 TL Wasser aktivieren und 5 Min. quellen lassen mit der Hälfte des Frischkäses vermengen

Bruschetta mit 4 TL Wasser aktivieren und 5 Min. quellen lassen und mit der anderen Hälfte des Frischkäses und Basilikumöl verrühren.

So wird's gemacht:

- Für den Teig zunächst das Mehl in eine große Schüssel geben. Die Hefe zusammen mit dem Zucker zum Wasser geben und darin auflösen. Danach einige Minuten stehen lassen.
- Die Hefemischung zusammen mit dem Salz und dem Öl zum Mehl geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in einigen Minuten zu einem glatten, leicht klebrigen Teig verkneten. (TM : Hefe , Wasser und Zucker Stufe 2 | 37°C erwärmen , restliche Zutaten dazu und 3 Min. Knetstufe)
- Den Teig in der Nixe abgedeckt für 1-1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und in drei gleiche Teile schneiden, Kugeln daraus formen und kurz entspannen lassen.
- Anschließend die erste Teigkugel auf dem großen runden Stein mithilfe des Teigrollers bis zum Rand ausrollen (Durchmesser 30 cm).
- Mit Bruschetta Frischkäse bestreichen, dann die nächste Kugel auf der Teigunterlage zu einem Kreis ausrollen und auf den bestrichenen Kreis auflegen und diesen mit dem Kräuterfreudefrischkäse bestreichen.
- Die dritte Kugel ausrollen, auflegen und etwas fest drücken. Nun ein kleines Glas mittig auf den Teig setzen und am Glas entlang 16 möglichst gleich große Streifen schneiden.
- Immer zwei Streifen entgegengesetzt zweimal nach außen drehen, die Enden der beiden Streifen zusammen drücken und darunter schieben. Mit den restlichen Teigstreifen ebenso verfahren.
- Eigelb und etwas Milch verrühren und die Brotblume damit einpinseln und anschließen in den kalten Backofen unterste Schiene stellen und bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten goldgelb backen.**