

SPINAT-SCHAFSKÄSE-BROT



Das Spinatbrot besteht aus einem herzhaften Teig, welcher einem Brioche Teig ähnelt und ist gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, welcher das Brot schön würzig macht.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Zucker und Wasser und gib die Mischung gemeinsam mit Mehl, Milch, Eiern, Salz, Pfeffer und Öl in eine Rührschüssel und knete den Teig etwa 8 Minuten. Der Teig ist sehr klebrig und weich. Bei Bedarf kannst du noch etwas Mehl zufügen, aber nur so viel, dass der Teig immernoch sehr weich und klebrig ist. Bestreue ihn mit Mehl und lass ihn an einem warmen Ort für 60 Minuten aufgehen.

BACKEN

Bestreue die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl und breite den Teig darauf auf etwa 40×40 cm aus. Bestreue den Teig mit der Hälfte des Spinats und dem zerbröselten Schafskäse und nach Belieben mit Chili. Fette eine Kastenbackform mit 20 cm Länge mit Backtrennspray. Klappe den Teig wie ein Buch zu und bestreue ihn mit den restlichen Zutaten. Rolle ihn nun von der langen Seite her auf, so dass eine Rolle von etwa 20 cm Länge entsteht. Lege die Rolle in die Kastenbackform hinein, decke das Brot mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass es erneut 30 Minuten aufgehen. Bestreiche es mit dem verquirlten Ei. Backe es im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für etwa 50 Minuten.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

ZUTATEN FÜR 1 BROT (20 CM):

HEFETEIG:

- 250 g** Mehl
- 0.5 Würfel** Hefe
- 1 TL** Zucker
- 1 EL** Wasser
- 3** Eier
- 100 ml** Milch
- 20 ml** Olivenöl
- ½ TL** Salz
- Pfeffer

ZUM FÜLLEN & BESTREICHEN:

- 200 g** Schafskäse (z. B. Gazi)
- 250 g** Spinat (TK, aufgetaut und ausgedrückt)
- Chili (nach Belieben)
- Backtrennspray
- 1** Ei