

Schafkäse-Spinat-Brot

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Hefeteig , hell:

500 g Weizenmehl Type 550
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Zucker
175 ml warmes Wasser
1 1/2 TL Salz
1/2 TL gemahlener Pfeffer
100 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic



Spinat-Hefeteig:

etwa 100 g tiefgekühlter Blattspinat (kein Rahmspinat!)
200 g Schafkäse
50 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 EL gehackte Petersilie
100 g Weizenmehl Type 550

Außerdem:

etwas Wasser
einige Sonnenblumenkerne

1. Vorbereiten: Spinat nach Packungsanleitung in einer Rührschüssel auftauen. **Hinweis:** Am besten über Nacht im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auftauen lassen. Schafkäse würfeln.

2. Heller Hefeteig: Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten und 1/3 davon für den Spinat-Hefeteig abnehmen.

3. Spinat-Hefeteig: Spinat mit Crème fraîche mischen und mit einem Pürierstab pürieren. Abgenommenes Teigdrittel, Spinatmasse, Petersilie und Mehl gut verkneten. Zuletzt Schafkäse unterkneten. Übrigen hellen Hefeteig mit 1-2 Esslöffel Wasser nochmals verkneten.

4. Beide Teige zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

5. Gegangene Hefeteige jeweils mit etwas Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Hellen Teig zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Spinat-Teig zu einer 35 cm langen Rolle formen, auf hellen Teig legen und darin einwickeln (die Enden gut zusammendrücken). Teigrolle auf das Backblech legen, mit etwas Wasser bestreichen und zickzackförmig einschneiden. Rolle an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat.

5. Teig nochmals mit Wasser bestreichen und mit Sonnenblumenkernen

bestreuen, dann backen.

Backzeit: etwa 35 Min.

Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 4 g, Kh: 18 g, kJ: 546, kcal: 131

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.