

Bier-Brote mit zwei Füllungen

Snack mit Schinken/Wurst und Käse, zu jeder Party ein Genuss.

etwa 24 Scheiben



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Salz

50 g weiche Butter oder Margarine

330 ml Malzbier (1 Dose)

Füllung 1:

50 g Trockenpflaumen ohne Stein

etwa 200 g Schafskäse oder

Fetakäse

etwa 80 g Serrano-Schinken in

Scheiben

Füllung 2:

etwa 125 g Chorizo-Salami

etwa 200 g Bergkäse

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten (3 EL Malzbier zum Bestreichen zurücklassen) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllungen zubereiten:

Für **Füllung 1** Trockenpflaumen und Schafs- oder Fetakäse in kleine Stücke schneiden. Für **Füllung 2** Salami ebenfalls in kleine Stücke schneiden und den Bergkäse reiben.

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und halbieren. Eine Teighälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 30 x 30 cm) ausrollen. Das Teigquadrat mit Schinken, Pflaumen und Schafskäse belegen, dabei an einer Seite etwa 1 cm Rand frei lassen. Von der gegenüberliegenden Seite die Teigplatte aufrollen und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen (Abb. 1).



- 4 Das andere Teigquadrat entsprechend zubereiten und mit Salami und Bergkäse belegen. Beide Teigrollen mit einer Schere oder Messer mehrmals ca. 3 cm tief einschneiden und mit restlichem Bier bestreichen (Abb. 2). Brote nochmals etwa 20 Min. gehen lassen.



- 5 Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Brote mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Käse kann auch durch Brie oder Edamer ausgetauscht werden.
- Die pikanten Brote sind einfriergesegnet.