

Drei-Käse-Brot mit Bärlauchbutter

Würzig-luftiges Brot mit feiner Käsenote.

etwa 25 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 g Limburger
200 g Schafskäse oder Fetakäse
500 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 TL Zucker
etwa 1 TL Salz
1 TL Paprikapulver rosenscharf
150 ml lauwarmes Wasser
200 g Doppelrahm-Frischkäse

Zum Bestreichen:

Wasser

Bärlauchbutter:

½ Bund Bärlauch
125 g weiche Butter
Salz

Wie backe ich ein Drei-Käse-Brot?:

1 Vorbereiten:

Limburger und Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die Käsewürfel hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den 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 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



- ③ Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig zu einem etwa 30 cm langen Laib formen und Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann mit Wasser bestreichen und nach Belieben einschneiden. Das Backblech in den Backofen schieben und **die Backtemperatur reduzieren**.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Bärlauchbutter zubereiten:**

Bärlauch putzen, waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Butter mit Bärlauch und Salz verrühren und zum Brot servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Brot kann auch eine Schnittlauchbutter serviert werden. Hierfür einfach 1 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit der Butter und Salz vermischen.
- Butter und Brot können 2 Tage im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.

