

Feta-Walnussbrot

Ein pikantes Hefebrot mit Walnüssen und Fetakäse

etwa 16 Scheiben    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Hefeteig:

100 g Fetakäse
50 g grüne Oliven ohne Stein
100 g Walnüsse
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 TL Salz
1 Eiweiß (Größe M)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
5 EL Speiseöl z. B. Olivenöl

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 Vorbereiten:

Feta auf einer Küchenreibe sehr fein reiben. Oliven in kleine Stücke schneiden und Walnüsse grob hacken. Gut 2 Esslöffel der gehackten Walnüsse zur Seite stellen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, aus der Schüssel nehmen, zu einer Rolle formen und in die Kastenform legen. Den Teig mit Eigelb bestreichen und mit den restlichen Walnüssen bestreuen. Den Teig nur 15 Min. ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Das Brot nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot können Sie gut als Beilage zum Grillen servieren.
- Sehr gut schmeckt das Brot mit Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter.
- Das Brot lässt sich gut einfrieren.

