




Gefüllte Brotkränze

Brot gefüllt mit Ziegenfrischkäse, luftgetrockneter Salami und gegrillter Paprika.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 g Weizenmehl Type 550
250 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 ½ TL Salz
1 TL Zucker
175 ml lauwarme Milch
4 Eier (Größe M)
1 EL Fenchelsamen
250 g weiche Butter

Füllung:

etwa 200 g eingelegte, gegrillte
rote Paprika
150 g dünne Salamischeiben
luftgetrocknet, z.B.
Baguettesalami
150 g Dr. Oetker Crème légère
200 g Ziegenfrischkäse

Außerdem:

1 Ei (der Größe M)
50 g geriebener Parmesan

1 Hefeteig:

Beide Mehle in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe mischen. Übrige Zutaten -außer Butter- hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Während des Knetens die Butter portionsweise zugeben und unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Füllung:

Paprika auf einem Sieb abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Salami in Stücke schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen. Den Teig längs halbieren, so dass 2 Rechtecke (50 x 20 cm) entstehen. Jede Teighälfte mit einem halben Becher Crème légère bestreichen, mit Salami und Paprikastücken belegen und den Ziegenkäse darauf verteilen. Von den langen Seiten her aufrollen, jede Rolle längs knapp 1/2 cm tief einschneiden und in sich verzwirbeln. Aus je einer Rolle einen Kranz formen, die Enden zusammendrücken, auf das Backblech legen und zugedeckt noch einmal gehen lassen, bis sich die Kränze sichtbar vergrößert haben.
- 4 Ei verschlagen, die Brotkränze damit bestreichen, mit Parmesan bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Brotkränze mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können aus den Zutaten auch 16 Brötchen backen. Hierfür den ausgerollten Teig längs vierteln, so dass 4 Streifen 50 x 10 cm entstehen. Die Streifen in etwa 12,5 cm lange Stücke schneiden und wie im Rezept beschrieben bestreichen und belegen. Die Rechtecke aufrollen. Die Rollen auf etwa 20 cm Länge rollen, einschneiden, verzwirbeln und als "Knoten" auf das Backblech geben. Diese nach dem Gehen mit Ei bestreichen, mit Parmesan bestreuen und bei gleicher Herdeinstellung etwa 20 Min. backen.
- Das pikante Gebäck ist einfriergeeignet.

