

# 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 (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 verwirbeln. 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 Min.**

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

### Tipps aus der Versuchsküche

- Aus den Zutaten können auch 16 Brötchen gebacken werden. 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, verwirbeln 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 einfriergesegnet.

