

Landbrot mit Kochkäse

Saftiges Mischbrot mit Kochkäse-Aufstrich

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

400 g Weizenmehl Type 550

300 g Dinkelmehl Type 630

300 g Roggenmehl Type 997

2 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

2 TL Zucker

3 TL Salz

etwa 1 EL Brotgewürz (Koriander,

Anis, Kümmel und Fenchel)

600 ml lauwarmes Wasser

Kochkäse:

250 g Harzer Roller

200 g Kochsahne

Außerdem:

Wasser

Weizenmehl

1 Hefeteig:

Die 3 Mehlsorten in einer Rührschüssel mit der Hefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Kochkäse:

Harzer Roller in Würfel schneiden. Sahne in einem Topf aufkochen und die Käsewürfel bei mittlerer Hitze unter Rühren darin schmelzen. Den Kochkäse in eine kleine Schüssel geben und kalt stellen.

- 3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten, wieder in die Schüssel geben und nochmals zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle (etwa 40 cm) formen. Die Rolle zu einer Schnecke drehen, auf das Backblech legen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat. Die Brotschnecke mit Wasser bestreichen, mit etwas Mehl bestreuen, dekorativ mit einem Messer einschneiden und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Minuten

- 5 Die Backtemperatur reduzieren und das Brot fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit dem Kochkäse servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können aus dem Teig auch etwa 20 Brötchen backen. Hierfür den Teig in etwa 20 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen, gehen lassen und bei etwa 200°C Ober-/Unterhitze etwa 20 Min. backen.
- Sehr lecker schmeckt auch ein roher, geräucherter Schinken und eingelegte Gurken auf dem mit Butter bestrichenen Brot.
- Das Brot ist einfrierges geeignet.

