

# Paprika-Wickelbrot

Ein pikantes Hefebrot mit einer Schafkäse-Kräuterfüllung

etwa 20



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Brotbackform (30 x 11 cm) oder:**

**Für die Kastenform (30 x 11 cm):**

Fett

## Hefeteig:

1 rote Paprikaschote (etwa 150 g)

150 g Roggenmehl Type 1150

350 g Weizenmehl Type 1050

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

150 g Joghurt

150 ml Wasser

## Füllung:

200 g Schafkäse

80 g Pesto

## 1 Hefeteig:

Paprikaschote putzen und in **sehr feine** Würfel schneiden. Roggen- und Weizenmehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten - bis auf die Paprikawürfel - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zunächst die Hälfte der Paprikawürfel unterkneten. Die übrigen Paprikawürfel auf bemehlter Arbeitsfläche kurz unter den Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Brotback- oder Kastenform fetten. Schafkäse in kleine Würfel schneiden.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ② Teig noch einmal auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Die Teigplatte dünn mit Pesto bestreichen und mit Schafkäse bestreuen, dabei an den kurzen Seiten etwa 1 cm frei lassen. Von der kurzen Seite her eng aufrollen und in die Form legen. Teigoberfläche mit Wasser bestreichen, mit einem scharfen Messer mehrfach schräg 2 cm tief rautenförmig einschneiden und nochmals 30 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.

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

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 60 Minuten**

Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Am besten mit einer Brotschneidemaschine oder einem scharfen Brotmesser schneiden.

