

Partybrote mit zweierlei Füllung

Pikantes Hefeteigbrot mit Schinken-Käse-Füllung und Spinat-Feta-Füllung

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Für die Springform (Ø 24 cm):

Backpapier

Fett

Hefeteig:

450 g Weizenmehl

150 g Roggenmehl Type 1150

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

2 TL Salz

375 ml lauwarmes Wasser

Schinken-Käse-Füllung:

100 g geriebener Käse, z. B.

Emmentaler

100 g geräucherter Schinken in

Scheiben

Feta-Spinat-Füllung:

etwa 250 g tiefgekühlter,

gehackter Blattspinat

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Fetakäse

etwa 2 TL Olivenöl

1 Ei (Größe M)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Hefeteig:

Beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 2 Für die Füllung Spinat nach Packungsanleitung auftauen lassen. Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backblech mit Backpapier belegen.

3 Schinken-Käse-Füllung:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und halbieren. Eine Teighälfte zur Seite legen. Andere Teighälfte nochmals halbieren und zu 2 Rechtecken (etwa 30 x 20 cm) ausrollen. Geriebenen Käse gleichmäßig auf den Rechtecken verteilen, dabei das obere Viertel der langen Seite frei lassen. Schinken ebenfalls auf dem Käse verteilen und von der langen, belegten Seite her aufrollen (Abb. 1). Teigrolle mit der Naht nach unten auf das Backblech legen.



- 4** Mit einer Schere 8-10 mal schräg in die Teigrolle einschneiden (Abb. 2), so dass diese fast durchgeschnitten ist. Die entstandenen Scheiben abwechselnd nach rechts und links zur Seite klappen. Diesen Vorgang mit der zweiten Teigrolle wiederholen. Brote etwa 15 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.



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

- 5** Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Die Brote mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

6 Feta-Spinat-Füllung:

Spinat gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zum Spinat geben. Fetakäse zerkrümeln und ebenfalls zugeben. Restliche Zutaten zufügen und verrühren. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und Taler (Ø 8-10 cm) ausstechen. Jeweils 3 Taler der Länge nach nebeneinander legen, so dass diese leicht überlappen (Abb. 3). Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Füllung vorsichtig auf den Talern verteilen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die entstandenen Röllchen in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittfläche nach unten und mit Abstand in die Springform setzen. Brot etwa 15 Min. gehen lassen.



7 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Das Partybrot 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das pikante Gebäck kann man gut einfrieren.