

Pikante Brot-Schnecke

Leckeres gefülltes Brot aus Hefeteig - gelingt garantiert

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

100 g getrocknete Tomaten in Öl

200 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Bund Frühlingszwiebeln

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

100 g geriebener Emmentaler

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

175 ml Wasser

2 EL Speiseöl

1 Eiweiß (Größe M)

1 TL Salz

½ TL frisch gemahlener Pfeffer

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Milch

Sesam- und Mohnsamen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung:

Tomaten in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Frischkäse, Crème fraîche Kräuter und geriebenen Käse in eine Schüssel geben und verrühren. Tomatenwürfel und Frühlingszwiebelringe unterrühren und nach Bedarf abschmecken.



③ Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 55 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen, dabei etwa 3 cm an den langen Seiten frei lassen. Teigplatte von der Längsseite her aufrollen, zu einer Schnecke formen und auf das Backblech legen. 15 Min. ruhen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Brot-Schnecke damit bestreichen und mit Sesam- und Mohnsamen bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Brot-Schnecke mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und etwas abkühlen lassen. Das Brot schmeckt lauwarm und kalt.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot können Sie gut als Beilage zum Grillen servieren.
- Das Brot lässt sich gut einfrieren, nach dem Auftauen bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

