

Feines griechisches Gemüsebrot

- **Küche:**Griechisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Selbst gebackenes Brot, einmal etwas Anderes in dem täglichen „Brot Einerlei“

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 25 g frische Hefe
- 1/4 l lauwarme Milch
- 1 Eigelb,
- Prise Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss.
- 150 g Ziegenkäse in Würfeln,
- 50 g Möhren
- 50 g Porrèe
- 30 g Sellerie
- 80 g verschieden farbiger Paprika
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hefeteig:

Schritt2

Die Hefe in lauwarmer Milch zerbröckeln und die Gewürze dazugeben. Mit dem Mehl und dem Eigelb zu einem glatten Teig gut verarbeiten, ca. 30 Min. Warm ruhen lassen

Schritt3

In der Zwischenzeit:

Schritt4

Das Gemüse putzen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl kurz anschwitzen, abkühlen und auf einem Küchensieb abtropfen lassen.

Schritt5

(Damit das Gemüse im Brot während des Backens nicht zu viel Feuchtigkeit abgibt)

Schritt6

Den grob gewürfelter Ziegenkäse und das Gemüse unter den Teig arbeiten, abermals 15 min .ruhen lassen. In einer Kastenform bei

Schritt7

180° C etwa 45 min. backen

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** brot, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-griechisches-gemuese Brot/>