Pikant gefülltes Rosenbrot

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Herzhaft – schmackiges Partybrot, zum Grillfest, passt zu Vielem

Zutaten

- Für den Hefeteig einer 26 cm großen Springform:
- 500 g Mehl, gesiebt, mit 1/2 Tl Zucker und ½ Tl Salz und etwas Pfeffer mischen
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- Pfeffer aus der Mühle
- 120 g weiche Butter
- 1/4 l lauwarme Milch
- 2 ganze Eier
- Für die Füllung:
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 750 g heller Porree, geputzt, gewaschen, in Ringen
- 400 g Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 200 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 200 g Schafskäse, zerbröselt
- 200 g Kräuter – Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 2 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° c vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C.

Schritt2

Die gebröselte Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zu der Mehlmischung geben, vermengen.

Schritt3

Mit den Eier und der Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, 2/3 der Kräuter unter heben.

Schritt4

Zu einer Kugel formen, 30 min. mit einem Küchentuch abgedeckt, an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Pilze 2 – 3 min. in Butter anbraten, etwas zeitversetzt den Porrèe dazu geben. Etwas mit anschwitzen, austretende Flüssigkeit völlig einkochen lassen.

Schritt6

Die Schinkenwürfel unter schwenken, salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

Schritt7

Der zerbröselten Schafskäse und den Frischkäse mit den Eigelben glatt rühren, zu den Pilzen geben, mit den Kräutern verrühren, nachschmecken.

Schritt8

Nunmehr den aufgegangenen Teig noch einmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 45 x 40 cm ausrollen, auf eine Klarsichtfolie legen.

Schritt9

Die Füllung gleichmäßig aufstreichen und mit Hilfe der Folie aufrollen.

Schritt10

In 5 cm dicke Scheiben schneiden und dicht an dicht in die Springform setzen. Weiter 20 min. aufgehen lassen. Für 50 – 55 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt11

Auskühlen lassen und mit Gekonntgekocht: Guacamole, Frischkäse – Dip, Feta - Ajvar – Dip oder Olivenpaste reichen.

Schritt12

.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** passt zu vielem

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikant-gefuelltes-rosenbrot/