

Käse im Brotmantel

Leiterrunde 2013



Zutaten für ca. 4 Portionen:

250g Ofenkäse

500g Backmischung für Mehrkornbrot (o.ä.)

Zubereitung:

Backmischung laut Packungsangabe zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Nach ca. 30 Minuten den Teig noch einmal durchkneten und zu einem Nest formen.

Den Ofenkäse in das Nest hineinlegen und das Brot weitere 45 Minuten gehen lassen.

Das Brot kann entweder im Grill zubereitet oder im Backofen gegart werden.

Dazu sollte eine Schale mit Wasser in jedem Fall dazugegeben werden und der Käse sollte mit Alufolie abgedeckt werden, damit er nicht zu früh aufgeht.

Bei 200 – 220°C garen.

Garprobe: Das Brot klingt beim Klopfen hohl.

Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen, den Käse kreuzförmig einschneiden. Brot vom Rand her abschneiden und in den Käse tauchen.