

Käse-Fenchel-Brot

20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
2 KL Salz
1 KL Zucker
350 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

ca. 3 EL Olivenöl
300 g in dünne Scheiben
geschnittener Fenchel
200 g in Scheiben geschnittene rote
Zwiebel
2 fein geschnittene Knoblauchzehen
100 ml Portwein
Salz
Pfeffer
150 g würfelig geschnittener
Gorgonzola
200 g Cheddarkäse in Scheiben

Zum Belegen:

ca. 3 Zweige Salbei
ca. 3 Zweige Rosmarin
ca. 3 Zweige Thymian
Olivenöl

- 1 Germteig:**
Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.
- 2 Füllung:**
Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Fenchel darin dünsten. Mit Portwein aufgießen und vollständig bei kleiner Flamme einkochen lassen.
- 3** Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von rechts und links zur Mitte hin einschlagen) und die Hälfte auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (30 x 35 cm) ausrollen.
- 4** Die erhaltene Gemüsemischung mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Teigplatte so verteilen, dass ein ca. 1 cm breiter Rand frei bleibt. Die Käse auf die Gemüsefüllung geben.
- 5** Den übrigen Germteig ausrollen und darauflegen. Mithilfe einer Teigkarte diagonal Linien in den Teig drücken, so dass ein Karomuster entsteht. In die Kerben die Kräuter drücken und die Zwischenräume mit Olivenöl bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Brot eignet sich auch zum Tiefkühlen.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33