

Partybrot mit Ofenkäse



Zutaten für 4 Portionen:

Für den Brötchenteig:

500g Dinkelmehl (Type 630)
100g Milch
180g Wasser
60g Butter
7g Trockenhefe
1 Ei (L)
1 TL Salz
1 TL Zucker

Für alles weitere:

1 ROUGETTE Ofenkäse 320g (Sorte nach Wahl)
3 Cocktailtomaten
2 TL Basilikum Pesto
2 TL Saaten (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne, etc.)
1 Eigelb (L)
etwas Milch
2 TL Sesam
1 TL Chiliflocken
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Salz

Zubereitung:

1. Milch, Wasser, geschmolzene und lauwarmer Butter, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Dann die Trockenhefe dazu geben und für 10 Min. zur Seite stellen.
2. Mehl und Ei in eine große Rührschüssel geben, die Hefemischung dazugeben und für etwa 10 Min. durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist (ggf. nochmal etwas Wasser dazu geben). Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig für etwa 30 Min. ruhen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofenkäse aus der Holzdose nehmen und die leere Holzdose mittig auf das Backblech setzen. Den Ofenkäse erst einmal zur Seite stellen.
4. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in etwa 24 gleich große Portionen aufteilen. Jede Teigportion zu einer Kugel formen. Die Teigkugeln um die Holzschachtel setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und noch einmal 30 Min. gehen lassen.
5. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Teigkugeln damit bestreichen und anschließend, nach Belieben, mit Tomatenscheiben, Pesto, Saaten, Sesam, Knoblauchpulver, Chiliflocken, und Salz bestreuen.
6. Nun den Ofenkäse in seine Holzdose zurück setzen und das Blech in die Mitte des Ofens schieben. Zusätzlich eine hitzebeständige Schale mit Wasser in den Ofen stellen und dann für 10 Min. backen. Das Partybrot herausholen, den Käse kreuzförmig einschneiden und dann die Ecken nach außen klappen. Blech zurück in den Ofen schieben und für weitere 12 Min. backen. Blech aus dem Ofen holen, warm servieren und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.