

Bärlauch-Brotblume



So wird's gemacht:

Für den Teig: Hefe mit Honig und lauwarmen Wasser vermengen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Restliche Zutaten zu dem Hefegemisch geben und zu einem homogenen Teig kneten (ca. 10 Minuten kneten). Nun Hände leicht mit Olivenöl "beschmieren" und den Teig mit dem Olivenöl einreiben. Schüssel auch mit Öl ausstreichen und Teig in die Schüssel geben, abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für das Kräuterbrot: Bärlauch und Petersilie fein hacken. Butter und Olivenöl cremig rühren mit Bärlauch und Petersilie sowie Gewürzen mischen. 30 Minuten ziehen lassen. Mozzarella und 100 g Parmesan mischen.

Teig nochmal gut durchkneten und in drei Teile teilen. Alle Teigteile auf die gleiche Größe kreisrund ausrollen. Den ersten Kreis auf ein Backpapier legen und mit $\frac{1}{2}$ der Buttermasse bestreichen sowie mit $\frac{1}{2}$ der Käsemasse bestreuen, den zweiten Kreis auflegen und erneut mit Butter bestreichen und Käse bestreuen. Den dritten Kreis auflegen und mit einem Nudelholz nochmal etwas ausrollen, sodass die Teige miteinander verbunden sind. In die Mitte des Kreises eine kleine Schüssel geben und an der Schüssel entlang den Kreis in 12-16 Streifen schneiden. Immer zwei Streifen entgegengesetzt nach außen eindrehen bis alle Streifen gleichmäßig eingedreht sind. Blume nochmal 15 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch mischen. Die Brotblume damit einstreichen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Brot 30-40 Minuten backen.

Einkaufsliste:

- 7 g Trockenhefe/ oder 25g Frischhefe
- 1 EL Honig
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 50 ml Olivenöl
- 470 g Dinkelmehl (Typ 630)
- Handvoll gehackte Petersilie

Für die Bärlauch-Füllung:

- 70 g weiche Butter
- 50 ml Olivenöl
- 10 Blatt Bärlauch
- 3TL Petersilie
- 1TL Meersalz
- 1 TL Paprikapulver
- Etwas Chili
- 100 g ger. Mozzarella
- 50-100 g + 20 g Parmesan
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch