



Stern-Brot mit Käse

und Kräuter-Frischkäse-Füllung und Käsemitte

Einkaufsliste

Für 2x20 cm oder 1x 26 cm Stern

Für den Teig

- 220 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 460 g Mehl (Type 550)
- 60 ml + 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Füllung

- 120 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 3 EL gehackte, frische Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1 Tl schwarzer Pfeffer
- 150 g ger. Cheddar
- 200 g Camembert

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL geschmolzene Butter
- 2 EL Wasser
- 30 g ger. Parmesan

So wird's gemacht

Für den Teig Wasser, Hefe und Honig in einer Schüssel verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und alles gut verkneten. Mit 1 EL Olivenöl einreiben, in die Schüssel legen, abdecken und 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Butter schmelzen. Knoblauch fein hacken und in der Butter kurz anbraten. Frischkäse in eine Schale geben, Knoblauchbutter, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut verrühren bis die Masse cremig ist.

Den Teig entweder in drei oder in sechs Teile teilen. Für einen großen Stern die drei Teigteile auf drei 26 cm große Kreise ausrollen oder für zwei kleine Sterne sechs Teigteile auf 20 cm große Kreise ausrollen. Einen Teigkreis auf ein Backpapier legen und mit der Frischkäsecreme bestreichen, mit etwas Cheddar bestreichen. Einen zweiten Teigkreis auflegen und auch diesen mit der Frischkäsecreme bestreichen. Den dritten Kreis auflegen. Bei dem zweiten Stern ebenso drei Teigteile übereinander legen.

Mit einem zum Beispiel Sternausstecher die Mitte des Teigs ausstechen. Zwei Schichten des Teiginnenteils in der Mitte lassen, den dritten zur Seite legen. Camembert mit dem gleichen Ausstecher ausstechen, in die Mitte legen und den ausgestochenen Teig darauf legen und die Sieten andrücken.

Rundherum den Teig einschneiden, sodass 12 Teigstränge entstehen. Immer zwei Teigstränge entgegengesetzt zu einander drei Mal drehen und die Enden zusammendrücken, sodass am Ende 6 Sternspitzen entstehen.

Eigelb, geschmolzene Butter und Wasser verquirlenn und den Teig damit überall einpinseln. Zum Schluss mit dem Parmesan bestreuen.

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Die kleinen Sterne jeweils 18-20 Minuten, den großen Stern 25-30 Minuten goldbraun backen. Die Teigmitte abnehmen und das Brot den Camembert dippen.