



Faltenbrot mit Kräutern und Käse

Frühlingsduft liegt in der Luft

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und alles gut verkneten. Der Teig sollte schön geschmeidig sein. Wenn er zu klebrig ist, etwas Mehl hinzugeben. Mit etwas Olivenöl einreiben und abgedeckt 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil die Kräuter waschen, fein hacken. Knoblauch ebenso fein hacken. Butter und Olivenöl in eine Schüssel geben, Kräuter, Knoblauch und Salz hinzugeben und alles gut vermengen. Den FIORELLA di Tomino Weichkäse in dünne Scheiben schneiden.

Den Teig in vier Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig jeweils mit der Kräuterbutter-Masse bestreichen und Käsescheiben nebeneinander im gleichen Abstand auflegen. In ca. gleich große Rechtecke schneiden und übereinander stapeln. Mit der offenen Seite in die Form geben. Den nächsten Stapel anlegen bis der Teig komplett vorbereitet ist. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Eigelb und Milch verquirlen und das Brot einstreichen. Mit Parmesan bestreuen und im Backofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und genießen.

Einkaufsliste

Für 26-28 cm Ofenform

Für den Teig

- 240 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 1 EL Honig
- 500 g Mehl (Type 550)
- 70 ml + 1 TL Olivenöl
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 100 g weiche Butter
- 50 ml Olivenöl
- 1 handvoll Basilikum
- 1 handvoll Oregano
- 1 handvoll Petersilie
- 1 EL Thymian
- 1 TL Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g FIORELLA di Tomino Weichkäse
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 30 g ger. Parmesan

