



Brotkrantz mit Ofenkäse

herrlich würzig

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

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. Knoblauchbutter, Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut verrühren bis die Masse cremig ist.

Den Käse auspacken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Teig in etwa 35 Teile teilen (ca. 30 g). Die Teigteilchen "schleifen", also zu kleinen runden Bällchen formen, dabei darauf achten, dass die Oberfläche schön glatt wird. Teigteile in zwei Reihen um den Käse legen.

Teigteilchen großzügig mit der Buttermasse einstreichen. Und 20 Minuten ruhen lassen.

Eigelb und Milch verquirlenn und den Teig damit überall einpinseln. Zjm Schluss den Rosmarin auf Käse und Brötchen verteilen. Mit etwas Salz bestreuen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Das Brot 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Mitte des Käses mit einem Messer über Kreuz einschneiden, die Ecken nach außen legen. Nochmal 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Direkt servieren.

Wer möchte, kann den Käse mit Nüssen, Honig und/oder etwas saurer Marmelade belegen und servieren.

Einkaufsliste

Für 1x30 cm Brot

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

Außerdem:

- 70 g Butter
- 30 ml Olivenöl
- 3 EL gehackte, frische Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 3 Zweige Rosmarin
- 320 g Ofenkäse – würzigen Camembert (Weichkäse)

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Wahlweise etwas Honig oder saure Marmelade

