

Gemüsebrot

Kategorien: Backen, Brot, Gemuese

Zutaten für: 1 Brot (*)

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
125	ml	Milch
20	Gramm	Hefe
1	Prise	Zucker
2		Eier
1		Eigelb
200	Gramm	Gemuesewuerfel; aus Moehren, Stangensellerie, Verschiedenfarbigen Paprikaschoten, Zucchini
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Quark
100	Gramm	Feta-Kaese; in kleinen Wuerfeln
2	Essl.	Gehackte Kraeuter; Thymian, Rosmarin und Oregano Pfeffer, Muskat Fett; fuer die Form

Anleitung:

(*) Fuer eine Zubereitung mit 250 g Mehl ist eine Kastenform mit 24 cm Länge zu verwenden.

Etwas Mehl, Salz, lauwarme Milch, zerbroeckelte Hefe und etwas Zucker zu einem Vorteig verruehren und 15 Minuten gehen lassen. Eier, Eigelb und restliches Mehl dazugeben und zu einem Hefeteig verkneten. 30 Minuten gehen lassen.

Die Gemuesewuerfel in Butter anduensten. Abkuehlen lassen. Gemuesewuerfel, Quark, Kaese und Kraeuter in den Hefeteig einarbeiten. Mit Pfeffer und Muskat wuerzen und in eine gefettete Kastenform (*) fuellen. Zugedeckt erneut 20 Minuten aufgehen lassen. Backofen auf 180GradC vorheizen. Den Kuchen etwa 45 Minuten backen. In der Form abkuehlen lassen.