

Käse - Basilikum - Brot

Kategorien: Brot, Käse, Kräuter

Zutaten für: 8 Stück

900	Gramm	Mehl Type 405
200	Gramm	Feta
350	ml	Wasser - lauwarm
1 1/2	Teel.	Salz
5	Essl.	Öl - Olive
18		Basilikum - Blätter

Anleitung:

In einer Schüssel Mehl, Salz, Hefe mischen, Wasser und Olivenöl dazu geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Basilikumblätter fein hacken, in einer Schüssel gut mit Feta mischen. Teig nochmals kurz durchkneten, in 8 Portionen teilen und zu Kreisen ausrollen. Füllung darauf verteilen und mit Teig umschließen. Jedes Brot etwas auswelgen, dabei darauf achten, dass die Füllung nicht heraus quillt. Brote auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Olivenöl bestreichen und abgedeckt nochmals ca. 60 Min. gehen lassen. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Brote ca. 30 Min. backen, auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und noch warm servieren.

30 min Zubereitung, 120 min Ruhezeit, 30 min Backzeit

Fett 6%, 273 kcal / 100g, 515 kcal / Stück, 188 g / Stück