

Schafskäse - Brot

Kategorien: Brot, Backen, Pikant, Hefe

Zutaten für: 6 Portionen

3	Stücke	Zwiebel
1	Teel.	Zucker
2	Pack.	Hefe
1 1/2	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Salz
1	kg	Weizenmehl
250	Gramm	Schafskäse

NICHT NUR FÜR DIE PARTY

Anleitung:

Schafskäse mit 3 EL lauwarmem Wasser aufrühren. Die 2 Würfel Hefe mit dem Zucker und dem restlichen Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz und den rohen Zwiebeln vermischen. Schafskäse und Hefegemisch dazugeben und alles gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen, nicht zugigen Platz gehen lassen. Einen Laib formen und auf einem gefetteten Blech nochmals gehen lassen.

Oberfläche einkerben und mit Öl bestreichen. Bei 200 bis 220 Grad 50 bis 60 Min. backen Dazu gibt es bei uns Crema Aromatica (Rezept unter Brotaufstrich)