



Zwiebel-Käse-Schinken-Brot Rezept. 2

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl

20 g Hefe

1 TL Salz

0,35 Liter Mineralwasser

100 g Käse, pikanter, geraspelt

100 g Schinkenwürfel

50 g Röstzwiebeln

NÄHRWERT

Calories: 2433 kcal

Serving Size: 1

Backofen ca. 10 Min. gehen lassen. Die Schüssel danach herausholen und den Backofen nun auf 200 °C erhitzen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem runden Laib formen und auf ein vorbereitetes Backblech geben. In den heißen Backofen geben (Mittelschiene) und 50 Min. backen. Anschließend den Klopfest machen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Das Brot kann man auch in einer Kastenform backen.

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben.

Die frische Hefe in eine Tasse bröckeln und das Salz dazugeben. So lange verrühren, bis die Hefe flüssig geworden ist (die Hefe reagiert auf das Salz - eine Zugabe von Wasser ist nicht nötig). Zusammen mit dem zimmerwarmen Mineralwasser sowie dem geraspelten Käse, Schinkenwürfeln sowie Röstzwiebeln zum Mehl geben. Alle Zutaten so lange zu einem Hefeteig verkneten, bis sich dieser vom Rand der Schüssel löst, dabei evtl. je nach Bedarf entweder noch etwas Mehl oder Mineralwasser dazugeben. Die Schüssel nun mit einem Tuch zudecken und den Teig im warmen

Backofen ca. 10 Min. gehen lassen. Die Schüssel danach herausholen und den Backofen nun auf 200 °C erhitzen.