



Pikantes Grillbrot

★★★★★

BBQ, Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 10 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl

350 ml Wasser

40 g Hefe

1 Zehe/n Knoblauch

Zwiebel(n) (Röstzwiebeln)

200 g Käse, gewürfelt

200 g Salami, gewürfelt

1 TL Zucker

1 Prise(n) Salz

Kümmel, ganz oder gemahlen

Oregano

ZUBEREITUNG

Wasser, Hefe und Gewürze vermengen bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Käse und Salami vermengen und mit der Flüssigkeit verarbeiten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Eine Springform einfetten und das Brot bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.