

Gefüllter Brotkranz nach Bauernart



Herrlich gefüllter Brotkranz mit unserem leckeren Buremehl hell
Passend zu jedem gemütlichen Apéro!



Teig: Alle Zutaten für den Teig zusammenfügen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 50 cm x 45 cm großen Rechteck ausrollen.

Füllung: Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und klein hacken. Cherrytomaten waschen, vierteln und entkernen. Eine Hälfte der Teigplatte mit Rohschinken belegen. Die Mozzarellascheiben darauf legen. Mit gehackten Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Greyerzer und Basilikum bestreuen.

Teig von der belegten Seite her der Länge nach eng einrollen und zu einem Kranz formen. Die Teigenden ineinander stecken und vorsichtig zusammendrücken. Den Brotkranz auf ein befettetes Backblech legen und etwa 20 Minuten an einem warmen Ort nochmals ein wenig aufgehen lassen.

Backen: Brotkranz mit Rapsöl bestreichen, mit Rosmarin bestreuen und in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Backofens etwa 40 Minuten backen. Brotkranz auskühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden.

Der Brotkranz schmeckt nur frisch sehr lecker, deshalb unbedingt am gleichen Tag essen.

Für den Teig:

500 g	Rytz Buremehl hell
1 TL	Salz
1 Pck.	Trockenhefe
1.5 dl	Wasser
1.5 dl	Milch

Für die Füllung:

250 g	Mozzarella
100 g	getrocknete Tomaten
200 g	Cherrytomaten
150 g	Rohschinken in Scheiben
80 g	Greyerzer
6 EL	Basilikum, geschnitten
2 EL	Rapsöl zum Bestreichen
4 EL	Rosmarin, zum Bestreuen