

Brot mit Emmentaler-Feta-Füllung

Zeit gesamt
2h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Hefe, frisch | 30 g |
| Zucker | 1 TL |
| Wasser | 250 ml |
| Vollkornweizenmehl | 200 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 330 g |
| Butter | 125 g |
| Salz | 1 TL |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 250 g |
| Eier | 1 St. |
| Paprika, edelsüß | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Emmentaler am Stück | 300 g |
| Feta | 300 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Hefewasser mit beiden Mehlsorten, 100 g Butter und 1 TL Salz ca. 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
3. In einer Schüssel Quark, übrige Butter, Ei und Paprikapulver mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen cremig rühren, leicht pfeffern. 250 g Emmentaler unterrühren. Feta zerbröckeln und unterheben.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig nochmals durchkneten und auf etwas Mehl zu einem Kreis (ca. 45 cm Durchmesser) ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden, die Teigränder hängen dabei über den Formrand. Emmentaler-Feta-Füllung einfüllen und glatt streichen. Teigränder darüber schlagen und leicht andrücken. Brot zugedeckt weitere ca. 15 Min. gehen lassen.
5. Mit übrigem Emmentaler bestreuen und im Backofen bei 180 °C ca. 50–60 Min. knusprig backen. Brot mit Emmentaler-Feta-Füllung lauwarm oder abgekühlt in Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|-----------------------|----------|
| <u>Kaloriengehalt</u> | 499 kcal |
| <u>Kohlenhydrate</u> | 43 g |
| <u>Eiweiß</u> | 22 g |
| <u>Ballaststoffe</u> | 3 g |
| <u>Fette</u> | 27 g |