

Blumenbrot

erprobt und für gut gefunden vom Löschzug Kirchhörde (LZ15)

passt gut zu Gegrilltem

Für den Teig:

600 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

150 ml Sprudel

2 TL Salz

1 Prise Zucker

Für die Füllung:

200 g Frischkäse

ein Bund frische Kräuter

oder

200 g Frischkäse

und 150 g Speckwürfel

oder

Tomaten- bzw.
Kräuterpesto

Und so geht's:

- Den Würfel Hefe mit der Prise Zucker und etwa 50 ml lauwarmen Wasser auflösen
- Mehl mit restlichem Wasser und dem Salz mischen, dann die Hefelösung unterkneten
- etwa 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
- noch mal gut durchkneten und den Teig in drei Teile teilen
- Aus dem Teig runde dünne Fladen formen (am besten geht's mit einem runden Pizzablech als Schablone)
- Den ersten Fladen mit der Hälfte der gewünschten Füllung bestreichen
- den nächsten Teigfladen drauf legen und etwas andrücken
- die restliche Füllung aufstreichen und den dritten Fladen draufsetzen
- in die Mitte ein Glas stellen und leicht andrücken, Glas entfernen
- Bis zum entstandenen Kreis 16 Stücke einschneiden
- immer 2 Stränge gegeneinander verdrehen (klingt viel komplizierter als es ist)
- den Ofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen
- das Brot ca. 30 Minuten backen
- am besten stellt man in den Ofen eine kleine Schüssel mit Wasser, dann wird das Brot knuspriger
- noch warm genießen (wir empfehlen alle drei Varianten, dann reicht es auch für 20 Personen)





