Feta-Käsebrot

Das Rezept vom Feta-Käsebrot wird gerne als Beilage verwendet. Zum Beispiel zu mediterranen Fleischgerichten und Salaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

Für den Teig

400 ml	Wasser (lauwarm)
2 TL	Zucker (gestrichen)
40 g	Mehl
1.5 TL	Trockengerm
500 g	Mehl
50 ml	Öl (Raps- oder Oliven-Öl)
1.5 TL	Salz (gestrichen)

Für die Füllung

250 g	Feta
Nach Belieben	Mozzarella (gerieben)

Zum Bestreichen

15 g	Butter (geschmolzene)
2 EL	Schlagobers

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Mozzarella (gerieben)
Nach Belieben	Sesam

Zubereitung

1. Für das **Feta-Käsebrot** das lauwarme Wasser, den Zucker, die 40 g Mehl und die Trockengerm in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Dann ca. 10-15 Minuten stehen lassen.

2. Jetzt das Mehl, das Salz und das Öl ebenfalls hinzufügen und alles gründlich mit einem Mixer durchkneten. Der Teig sollte nun in einer (leicht eingeölten) Schüssel abgedeckt und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen.

3. Nun die Arbeitsplatte ebenfalls dünn mit Öl einstreichen und den Teig mit einem Durchmesser von ca. 28 - 30 cm auf der Arbeitsplatte (rundlich) ausbreiten.

4. Dann den Feta gleichmäßig auf den Fladen bröseln und dabei einen ca. 1-2 cm Rand ringsherum freilassen.

5. Anschließend noch etwas geriebenen Mozzarella auf dem Feta verteilen (ca. 1-2 Handvoll).

6. Dann die Ränder zur Mitte hin einschlagen und den gefüllten Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. Danach sollte der Teig noch einmal ca. 30 Minuten ruhen. In der Zwischenzeit den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Jetzt die Butter zum Schmelzen bringen, abkühlen lassen und mit dem Schlagobers verrühren.

8. Nun den Teig gleichmäßig mit den Fingern wie bei einem typischen Fladenbrot leicht eindrücken, mit dem Buttergemisch bestreichen und nach Belieben mit Käse und Sesam bestreuen. Das Brot sollte letztendlich ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Am besten schmeckt das Brot, wenn es noch warm ist.

Tipp

Das Feta-Käsebrot schmeckt auch mit anderen Käsesorten. Zudem könnte man die Füllung mit verschiedenen Kräutern verfeinern.