



Handbrot

Zutaten

250 g Dinkelmehl Typ 630

0.5 Stück(e) Hefewürfel

0.5 TL Zucker

120 ml Wasser, lauwarmes

0.5 TL Salz

1 TL Olivenöl für den Teig

Für die Füllung:

2 EL Olivenöl

200 g Champignons

5 g Veggie-Küche

200 g Gouda, gerieben

150 g Schmand

Zubereitungszeit: 40 Min.

Kochzeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 3

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und darin auflösen. Zucker, 1 TL Öl und Salz dazugeben. Dann das Mehl hinzufügen und alles etwa 10 Min. lang kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung die Pilze vierteln und in einer Pfanne in 1 EL Öl anbraten. Am Schluss mit Veggie-Küche würzen und abkühlen lassen.

3. Ofen auf 240° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4. Den Teig in Backblechgröße ausrollen und die Hälfte des geriebenen Goudas in einer Linie mittig darauf verteilen. Eine Längsseite des Teigrechtecks einschlagen, sodass der Käse bedeckt ist. Nun die Champignons und den restlichen Käse draufgeben und die andere Seite vollständig hinüberklappen, ähnlich wie bei einem Apfelstrudel. Nochmals mit einem Tuch abdecken und weitere 10 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

5. Das Brot oberflächlich in 4 gleich große Abschnitte teilen (mit dem Messerrücken eindrücken) und die einzelnen Abschnitte oben der Länge nach leicht einritzen. Dann 20 Min. im Ofen bei 200° C knusprig backen. Danach 10 Min. abkühlen lassen, anschließend auseinanderschneiden.

6. Die fertigen Handbrote mit je einem Klecks Schmand servieren.