

KRÄUTERBROT mit CHEDDAR

Der Wow-Effekt für Dein Osterbrunch



Tipp

Aufgrund des Kurkuma empfiehlt es sich eine Küchenmaschine oder einen Mixer mit Knethaken zu verwenden.

Zutaten (für eine Kastenform)

- 500 g Weizen- oder Dinkelmehl (Type 550 oder 630)
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl
- 200 g Cheddar, gerieben
- 1-2 Frühlingszwiebel/n
- ½ Bund Schnittlauch, frisch
- ½ Bund Petersilie, frisch
- 1 große Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 2 TL Kurkuma
- Pfeffer

Zubereitung

- Frühlingszwiebeln kurz unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
- Schnittlauch und Petersilie ebenfalls kalt abspülen und trockenschütteln / -tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Petersilie hacken.
- Mehl, Trockenhefe, Salz, Kurkuma und eine Prise Pfeffer in einer ausreichend großen Schüssel vermischen. – (Frische Hefe zunächst in etwas Wasser auflösen)
- 250 ml Wasser und das Olivenöl hinzugeben und alles kurz miteinander verkneten.
- Geriebenen Cheddar, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch zu der Masse geben und vorsichtig, aber gut durchkneten. Für ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig auf einem bemehlten Backpapier nochmals durchkneten, mit dem Backpapier in die Kastenform legen – kein Einfetten notwendig – anschließend ca. eine halbe Stunde in der Backform gehen lassen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze einstellen und Brot für ca. 40 Minuten backen.
- Brot mit dem Backpapier aus der Form heben, auskühlen lassen und genießen.
- Lecker dazu: Vegetarische Aufstriche oder ein selbstgemachter Frischkäse.