

Bier – Brot pikant gefüllt

Zutaten Teig:

500 g Mehl, ½ Würfel Germ, 50 g weiche Butter, ca. 330 ml Malzbier, 1 TL Salz, evtl. getrocknete Kräuter; 3 EL Malzbier zum Bestreichen;

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, die Germ hineinbröseln, Salz und Kräuter dazugeben.

Mit Bier und Butter zu einem feinen Germteig verarbeiten und etwa ½ Std. zugedeckt gehen lassen.

Zutaten Fülle 1:

50 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), 200 g Schafskäse, 100 g roher Schinken oder Karreespeck;

Alle Zutaten in kleine Stücke schneiden und zusammen mischen.

Zutaten Fülle 2:

120 g Salami, 150 g Berkäse gerieben,

Salami fein schneiden und mit dem Käse vermischen.

Zubereitung:

Den Germteig in zwei Teile teilen und jede Teighälfte jeweils zu einem Rechteck ausrollen.

Mit Fülle belegen und zu einem Strudel zusammen rollen.

Mit einer Schere mehrmals Zacken einschneiden und mit Bier bepinseln.

Nochmal kurz gehen lassen und bei 180°C ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Zu der Fülle mit Schafskäse passen sehr gut 4-5 Stk. fein geschnittene Dörrzwetschken!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!