


Käsebrod aus der Silikonform

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Silikon-Kastenbrotform
(24 x 10 cm):**

etwas Fett

Hefeteig:

400 g Weizenmehl Type 550

1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 geh. TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

50 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

250 ml lauwarmes Wasser

1 Eiweiß (Größe M)

200 g Käse, z. B. Emmentaler
oder Maasdamer**Zum Bestreichen:**

1 Eigelb (Größe M)

1 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten - bis auf den Käse - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Inzwischen den Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen. Die Kastenform fetten und diese zum Befüllen daraufstellen. Den Backofen vorheizen.**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C****Heißluft: etwa 180°C****3** 2/3 des Käses in nicht zu kleine Würfel schneiden. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche die Käsewürfel gut unter den Teig kneten. Den Teig in die Kastenform geben, übrigen Käse in kleine Keile schneiden, in den Teig stecken und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen. Eigelb verschlagen, den Teig damit bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.**Einschub: unteres Drittel****Backzeit: etwa 45 Min.**

Das Brot aus der Form nehmen und nach Belieben warm oder kalt servieren.