

Feta Brot (Kalamata Brot)

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

25 g	Hefe	250 ml	Milch
75 g	Butter	2 TL	Honig
700 g	Weißmehl	100 g	Fetakäse
1 Stück	Ei	1 EL	getrockneten Oregano
1 TL	Salz	1 TL	schwarzer Sesam

Zubereitung

-
1. Die Milch auf 37°C erhitzen, Salz und die zerkrümelte Hefe dazugeben und rühren, bis sie sich auflöst.
 2. Die Hälfte der Butter, den Honig und den Zucker hinzufügen.
 3. Das gesiebte Mehl mit der Milch und der anderen Hälfte der Butter mischen und das Ganze zu einem glatten Teig kneten.
 4. Diesen 45 Minuten gehen lassen, anschließend 0,5 cm dick ausrollen und Butter und Fetakäse darauf verteilen.
 5. Das Ganze rollen und die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
 6. Das Brot mit Ei bestreichen und schwarzen Sesam darauf streuen.
 7. Wieder 20 Minuten gehen lassen und währenddessen den Backofen auf 250°C vorheizen.
 8. Wenn der Teig aufgegangen ist, das Backblech für 25 Minuten in den Ofen schieben.
 9. Einschneiden, mit Oregano würzen und das Brot noch 5 Minuten bei 200°C backen.