



Gefülltes Brot mit Mozzarella und Parmesan

RZFK003307

Zutaten

für 1 Springform (20 cm Ø; 8 Stücke)

3 rote Paprikaschoten
6 marinierte Artischocken (Konserven)
125 g Mozzarella
250 g Dinkelmehl (Type 630) , zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
Salz
ca. 150 ml Milch (oder Wasser)
15 g frische Hefe (gut 1/3 Würfel)
1 TL Zucker
1 EL weiche Butter
50 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Außerdem: Butter für die Form, etwas Mehl zum Bestauben

Zubereitung

1 Den Backofen auf 230°C vorheizen. Paprikaschoten halbieren und waschen, Kerne und weiße Trennhäute entfernen, Paprika mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 20–25 Min. im Ofen backen, bis sich die Haut schwarz färbt. Die Paprika herausnehmen, in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Paprika abkühlen lassen. Anschließend die Haut mithilfe eines spitzen Messers abziehen und die Paprika in grobe Stücke schneiden.

2 Die Artischocken abgießen, abtropfen lassen, trocken tupfen und ebenfalls in Stücke schneiden. Den Mozzarella würfeln. Mehl und 1 TL Salz mischen. Die Milch (bzw. das Wasser) lauwarm erwärmen. Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker in der lauwarmen Flüssigkeit auflösen, mit der Butter zur Mehlmischung geben, zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3 Die Springform einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, in zwei Portionen teilen und zu Kugeln formen. Eine Kugel auf Springformgröße rund ausrollen und in die Form legen, sodass Boden und Rand der Form bedeckt sind. Paprika, Mozzarella, Parmesan und Artischocken auf dem Boden verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die zweite Teigkugel ebenfalls rund ausrollen, auf den belegten Boden setzen und die Ränder gut andrücken. Die Oberfläche mit etwas Mehl bestauben. Das Brot weitere ca. 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Brot im Ofen in 50-60 Min. goldbraun backen. Das gefüllte Brot in Stücke schneiden und mit Butter servieren.

Zubereitung: 50 Min.
Ruhen: 1 Std. 30 Min.
Backen: 50-60 Min.

Pro Stück ca.: 250 kcal, 11 g E, 9 g F, 28 g KH