

Schafskäse-Brot

(für 4 Personen.):



Zutaten:

- 425 g Mehl
- 1 TL Salz
- ¼ l Wasser
- ¼ TL Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 5 EL Olivenöl
- 250 g Feta
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 10 Minzblätter
- griechische Peperoni



- Mehl in eine Schüssel geben und Salz zugeben
- in lauwarmem Wasser den Zucker und die Hefe auflösen
- Olivenöl zugeben und alles mit dem Mehl verkneten
- Feta zerbröseln, Peperoni in ca. 1 cm dicke Stückchen schneiden und zu dem Teig geben
- Pfeffer und gehackte Minzblätter ebenfalls dazugeben und unterkneten
- den Teig mind. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen
- den Teig in 5 gleichgroße Stücke teilen
- den Backofen auf 180°C vorheizen
- die kleinen Brote auf Backpapier legen und zugedeckt nochmals für 45 min gehen lassen
- die Brote mehrfach leicht mit einem Messer einschneiden
- das Ei mit Milch verquirlen und die Brote damit einpinseln
- die Brote auf der mittleren Schiene für ca. 35 min backen