



Sehen · Probieren · Genießen

Schaalgasse 18, Solothurn



Apero-Brot mit Speck und Käse

500 g Weiss- oder Dinkelmehl
1 EL Salz, 1/2 TL Zucker, 1/2 Würfel Hefe, zerbröckelt,
3 1/2 dl Milchwasser (1/2 1/2), lauwarm
1 Weichkäse, ca. 175 g,
zB. Baer Paradiso rouge, in ca. 5 mm dicken Scheiben
150 g Speck in Tranchen, wenig Pfeffer, Mehl zum Bestäuben

Weichkäse für 1 - 2 Stunden in den Tiefkühler legen, er lässt sich dann besser in dünne Scheiben schneiden. Mehl Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe mit einem Teil der Flüssigkeit mischen und zusammen mit dem Milchwasser zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in zwei Hälften teilen, jede auf wenig Mehl ca. 5 mm dick rechteckig auswallen.

Eine Teighälfte mit dem Käse belegen, von der Längsseite her aufrollen, Die zweite Hälfte mit den Specktranchen belegen, würzen, von der Längsseite her aufrollen. Beide Rollen spiralförmig zusammendrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, mit Mehl bestäuben.

35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Ausgekühlt servieren.

Varianten:

- eingelegte Dörrtomaten / Rohschinken
- schwarze gehackte Oliven / Feta
- Gorgonzola / Mascarpone

