



Griechisches Brot

Description

default watermark



Zutaten:

1 Packung Trockenhefe

5 EL Olivenöl

250 g Fetakäse

600 g Mehl

1 Tasse Wasser

1 EL Zucker

1 TL Salz

120 g Kasserikese

etwas Oregano



Zubereitung:

Zuerst das Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in eine Schüssel geben und durchmischen. Danach Wasser und Öl dazu geben und zu einem klebrigen Teig kneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort auf ca. das doppelte aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit ein Blech mit Olivenöl bestreichen. Als nächstes den Käse zerbröseln und 2/3 davon in den aufgegangenen Teig kneten.

Jetzt den Teig auf das Blech legen und flachdrücken. Dann mit dem restlichen Käse und Oregano bestreuen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und für ca. 40 Minuten backen.

Das Käsebrot schmeckt am besten wenn es noch warm ist.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 2, 2023

Author

default watermark

jeanny

default watermark