



## Mozzarella Brot super knusprig und lecker

### Description

#### Zutaten:

1 Ei  
3 EL Butter  
125 ml Milch  
250 g + etwas Mehl  
1 TL Trockenhefe  
1 TL Zucker  
1 TL Salz  
2 Kugeln Mozzarella  
Pfeffer, getrocknete italienische Kräuter und Chiliflocken zum Bestreuen  
etwas Öl zum Formen

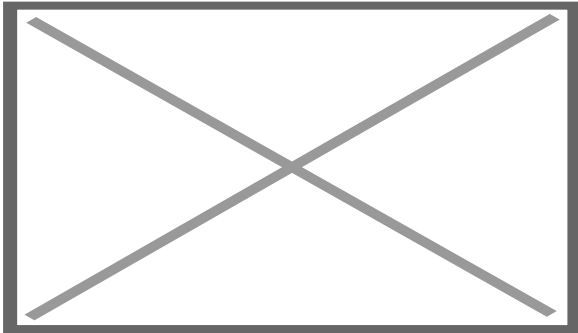
#### Zubereitung:

Ei verquirlen. Butter schmelzen. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Ei, Butter, Milch und Salz in eine große Rührschüssel geben. Alle Zutaten zunächst mit den Knethaken des Handmixers, dann mit den Händen zu einem glatten, sehr weichen Hefeteig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

Mozzarella in Streifen schneiden. Den Teig mit etwas Mehl erneut durchkneten und zu einer Kugel formen. Den Backofen vorheizen (210 °C Ober- und Unterhitze).

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit etwas Öl an den Händen zu einem runden Fladen mit ca. 25 cm Durchmesser formen.

Mit dem Fingern 4 unterschiedlich große kreisförmige Vertiefungen in den Teig drücken. Die Vertiefungen rundherum mit den Mozzarella-Streifen füllen. Das Partybrot zum Würzen gleichmäßig mit gemahlenem Pfeffer, Kräutern und Chiliflocken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis es goldbraun ist.



**Category**

- 1. Vegetarisch

**Date Created**

August 28, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*