

Herzhaftes Wollknäuelbrot aus dem Thermomix®



© Wollknäuelbrot - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



10 Stücke

Lecker zum Brunch, als Fingerfood oder als Partyrezept.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Teig:	
<input type="checkbox"/>	80 g	Milch
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 1/2 TL	Trockenhefe
<input type="checkbox"/>	325 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 knapper TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	100 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Milch zum Einstreichen
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	1	Kugel Mozzarella (125 g)
<input type="checkbox"/>	75 g	getrocknete Tomaten in Öl
<input type="checkbox"/>	5 TL	Basilikum-Pesto
<input type="checkbox"/>	Für den Pesto-Dip:	
<input type="checkbox"/>	75 g	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	50 g	Basilikum-Pesto
<input type="checkbox"/>	50 g	Joghurt
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	Außerdem:	
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form

Zubereitung

1. Für den Teig Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl, Salz, Ei und Sahne zugeben und alles 3 Min./Teigstufe verkneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Für die Füllung Mozzarella und getrocknete Tomaten sehr gut abtropfen lassen und trocken tupfen. Mozzarella in groben Stücken und Tomaten in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
3. Springform (24 cm Durchmesser) fetten. Teig in 5 gleich große Stücke teilen. Diese jeweils oval auf eine Größe von 20 x 10 cm ausrollen. Dabei die untere Hälfte etwas breiter als die obere Hälfte ausrollen. Die obere Hälfte des Teiges dicht an dicht mit einem scharfen Messer einschneiden. Auf die übrige Teighälfte in die Mitte je 1 TL Pesto geben und verstreichen. Je 1 gehäuften EL Füllung daraufgeben. Seiten etwas über die Füllung schlagen, unteres Teigende etwas über die Füllung klappen und einrollen. Rollen in die Springform legen. Abgedeckt weitere ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Oberfläche des Teigkranzes dünn mit Milch bestreichen und im heißen Ofen in ca. 20 Min. goldbraun backen.
5. Inzwischen für den Pesto-Dip Frischkäse und Pesto in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 mischen. Joghurt zugeben und mit dem Spatel untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Wollknäuelbrot aus der Form lösen, lauwarm oder kalt mit dem Dip servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 270 kcal – 9 g E – 14 g F – 27 g KH