

## PARTYBROT



**Ergibt 1 Brot mit 8–12 Brötchen à ca. 80 g**

🕒 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + ca. 120 Minuten aufgehen lassen + ca. 30 Minuten backen  
 🍴 **Aufwand:** einfach

### Zutaten:

400 g Dinkelmehl hell  
 ca. 3 TL Salz  
 ½ Hefewürfel 20 g  
 ca. 2 dl Wasser lauwarm  
 2 EL Olivenöl  
 Mehl zum Formen  
 ½ Bund Thymian  
 80 g Greyerzer gerieben

**1** Mehl und Salz in einer grossen Schüssel gut mischen. In die Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe im lauwarmen Wasser durch Rühren auflösen. Mit dem Olivenöl in die Mulde giessen. Nach und nach das Mehl mit der Flüssigkeit mischen. Sofern nötig etwas Wasser nachgiessen. Auf wenig Mehl ca. 5 Minuten zu einem weichen und elastischen Teig kneten. Thymian dazuzupfen. Ca. 2 EL Käse beiseite stellen. Restlichen Käse mit dem Thymian unter den Teig kneten. Teig mit einem feuchten Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden aufgehen lassen.

**2** Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig kneten und zu einem Rechteck von ca. 20x25 cm ziehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit einem in Mehl gewendeten Messer längs und quer 2–3 Mal durchschneiden, sodass 8–12 Stücke entstehen. Stücke nicht voneinander trennen. Teig mit Käse bestreuen. Brot in der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

**TIPP** Als Beilagebrötchen zu einem Salatbuffet oder zu Grilladen geben.

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2008 auf Seite 73

**Nährwerte** Pro Brötchen bei 12 Stück ca.

**Kalorien:** 700 kJ / 160 Kcal  
**Fett:** 4 g

**Eiweiss:** 6 g  
**Kohlenhydrate:** 25 g