



Schafskäsebrot

Schafskäse mit 3 EL lauwarmen Wassers grob aufrühren. Hefe mit Zucker und Molke glatt rühren. Mehl mit Salz und rohen Zwiebelwürfeln vermischen. Schafskäse und Hefegemisch dazugeben und alles gut durchkneten. Warm stellen und gehen lassen. Unter Mehlzugabe erneut durchkneten. Zu einem Laib formen und auf gefettetem Backblech noch mal gehen lassen. Oberfläche einkerben und mit Öl bestreichen. Bei 200 Grad 50-60 Minuten backen. Bei uns ein beliebtes Partybrot, wird sehr groß.

Zutaten für 5 Portionen:

½ kg Mehl (Weizenmehl)
½ TL Salz
¼ Liter Molke, (kann man auch durch Buttermilch oder Milch ersetzen)
1 Pkt. Hefe
½ TL Zucker
125 g Schafskäse, (Feta)
1.5 große Zwiebel(n)

Verfasser: picon

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /