

Faltenbrot mit mediterranen Kräutern und Fiorella di Tomino

ZUTATEN:

Für die Füllung:

500 g Fiorella di Tomino
100 g weiche Butter
30 g geriebener Parmesan
50 ml Olivenöl
1 Handvoll Basilikum
1 Handvoll Oregano
1 Handvoll Petersilie
2 Knoblauchzehen
1 Eigelb
1 EL Thymian
1 EL Milch
1 TL Salz

Für den Teig:

500 g Mehl
7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
240 ml lauwarmes Wasser
75 ml Olivenöl
1 EL Honig
1 TL Salz



ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Wasser, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mehl, 70 ml des Olivenöls und Salz hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Öl einreiben und ca. 90 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.



2. Kräuter waschen und fein hacken. Knoblauch ebenso fein hacken. Den Fiorella in dünne Scheiben schneiden. Kräuter, Knoblauch, Salz, Öl und Butter zu einer Masse vermengen.
3. Den Teig in 4 Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Den ausgerollten Teig mit der Kräuter-Masse bestreichen, dann die Käsescheiben mit leichtem Abstand auflegen. Um die Käsescheiben herum den Teig in Rechtecke schneiden und die Rechtecke schließlich in die Form schichten. Selbiges mit den anderen Teigteilen wiederholen und letztlich den Teig so ca. 30 Minuten in der Form ruhen lassen.
4. Eigelb und Milch verquirlen und damit das Brot einstreichen und mit dem Parmesan bestreuen. Form in den auf 200°C Umluft vorgeheizten Backofen geben und für ca. 25 – 30 Minuten backen.

Guten Appetit!