

Rustikales Handbrot

Zutaten für 4 Portionen

Für den Hefeteig

- 450 g Weizenmehl
- 150 g Roggenmehl
- 150 g Kartoffeln
- 42 g frische Hefe (1 Würfel)
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser



Für die Füllung

- 4 Champignons
- 2 EL Schinkenwürfel
- 2 Lauchzwiebeln
- 125 g geriebener Käse (nach Wahl)

Für die Creme

- 200 g Schmand
- 250 g Magerquark
- 1 Lauchzwiebel
- 50 g Gurken (frisch oder Gewürzgurke)
- Pfeffer
- Salz

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

1. Teig zubereiten

1. Schäle die Kartoffel und schneide sie in Würfel. Koche sie für 15 Minuten weich und stampfe sie anschließend zu einem Brei. Lasse sie abkühlen.
2. Für den Hefeteig gibst du die beiden Mehlsorten und das Salz in eine Schüssel.
3. Fülle 250 ml Wasser in einen Topf und füge die Hefe und die Prise Zucker hinzu. Verrühre alles und erwärme die Hefemischung handwarm auf 37°C.
4. Gib nun die Hefemischung zum Mehl und füge den Kartoffelbrei hinzu.
5. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Fülle das Olivenöl in die Teigschüssel, decke die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lasse den Teig für 1 Stunde ruhen.

2. Quarkcreme anrühren

6. Rühre in der Zwischenzeit die Creme an. Raspele dazu die Gurke klein und schneide die Frühlingzwiebel in kleine Ringe.
7. Gib das Gemüse zusammen mit dem Schmand und dem Quark in eine kleine Schüssel.
8. Verrühre die Creme und schmecke sie mit Pfeffer und Salz ab.

3: Handbrot füllen und backen

9. Knete den Teig nach der Ruhezeit gut durch, damit sich das Olivenöl gut verteilt.
10. Rolle den Teig als Rechteck aus.
11. Teile die obere Hälfte gedanklich in 4 Stücke und belege sie jeweils mit Reibekäse und mit Füllung deiner Wahl.
12. Klappe die lange Seite über die Füllung und teilst die bereits angedeuteten 4 Teile mit einem Teigschaber oder Messer.
13. Lege die Teigteilchen dicht aneinander auf ein mit Backpapier belegten Backblech und heize den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
14. Backe das Handbrot für 25 Minuten, bis es leicht braun ist.
15. Serviere es noch warm mit einem Klecks Schmand, saurer Sahne oder Creme Fraiche.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).