



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Bärlauch-Blechbrot

Dieses Blechbrot passt als Apéro oder als Snack oder zu einem Frühlingsalat als Mahlzeit. Als Variante könnte auch Basilikum verwendet werden.

Zutaten Teig

500g	Baguettemehl*
230ml	Wasser
10g	Hefe*
5EL	Olivenöl*
10g	Salz*

Zutaten Masse

1	Zwiebel
1	Knoblauch
50g	Frischkäse (Philadelphia etc.)
40g	Pinienkerne*
2EL	Olivenöl
20g	Basilikum oder Bärlauch
	grobes Salz*, Pfeffer
3EL	Olivenöl

Mehl, Wasser, Hefe, Olivenöl, Salz in eine Schüssel geben und 15 Minuten kneten. Die Zutaten der Masse alle zusammen im Cutter oder mit dem Pürrierstab zu einer Masse zerkleinern.

Anschliessend Teig halbieren und eine Hälfte dünn auswallen und in das mit Backpapier ausgelegte quadratisches Kuchenblech legen. Den Boden mit der Masse bestreichen. Die 2. Hälfte des Teiges auswallen und damit die erste Hälfte belegen.

Zugedeckt mit einer Klarsichtfolie bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunden aufgehen lassen. Folie nach 1 Stunde entfernen und mit einer Gabel einstechen oder mit den Fingern kleine Mulden eindrücken. Olivenöl darauf verteilen, Salz, Pfeffer würzen

Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 25 Minuten backen. Warm schneiden und servieren.

* Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich