



Zwiebel-Frischkäse Kräuterbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Vitalbrotbackmischung
- 180ml Wasser
- 200g Doppelrahm-Frischkäse
- 2 - 3 EL (15g) Röstzwiebeln
- 1 EL Kräuter der Provence

Zubereitung

Die 500g Vitalbrot Backmischung mit 180ml lauwarmem Wasser, den Kräutern, den Röstzwiebeln und dem Frischkäse etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen.

Nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen. Mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen.

