

Brotkranz mit Ofenkäse



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Teig:

500 g Mehl
250 ml Milch
50 g Butter
4 EL Honig
1 TL Salz
1 Ei

1 Päckchen Trockenhefe
1 Knoblauchzehe

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
Frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

1 Camembert

ZUBEREITUNG:

1. Die Milch erwärmen und Butter sowie Honig darin auflösen. Den Knoblauch schälen, fein reiben und dazugeben.
2. Anschließend die übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Flüssigkeit für 5–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Danach zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Nach Ablauf der Zeit etwa 15–20 gleich schwere Teigstücke abwägen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen.
5. Eine kleine Schüssel (gleicher Durchmesser wie der Camembert) als Platzhalter mittig auf einem Blech mit Backpapier platzieren und die Teigkugeln mit etwas Abstand darum anordnen – danach noch einmal abgedeckt für 30 Minuten ruhen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Camembert gitterförmig einritzen.
7. Den Brotkranz mit Eigelb bestreichen, mit Pfeffer bestreuen und den Camembert in der Mitte platzieren, um alles bei 25–30 Minuten goldbraun zu backen.