heute gibt es...

Mediterranes Pull-Apart Bread



Zutaten:

Für den Teig:

- 90ml lauwarme Milch
- 200ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen (7g) Trockenhefe
- 50g weiche Butter
- 1 TL Zucker
- 550g Mehl
- 2 TL Salz

Für die Füllung:

- ca. 30g (Baby-) Blattspinat
- 70g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
- 40g schwarze, entkernte Oliven
- 150-200g Feta
- optional etwas Parmesan oder geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Lauwarme Milch mit dem Wasser vermischen, Trockenhefe, Zucker und Butter darin verrühren.
2. Mehl und Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen anschließend zugedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort stellen.
3. In der Zwischenzeit Oliven, Tomaten und Feta klein schneiden, falls ihr normalen Blattspinat verwendet, diesen erst kurz vor der Verwendung zerkleinern.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Teigdicke sollte dabei etwa 0,5cm betragen.
5. Nun Spinat, Feta, Tomaten und Oliven auf den Teig verteilen und anschließend diesen in Rechtecke schneiden, die von der Breite, als auch von der Länge etwas kleiner sind als die Breite und Länge eurer Kastenform.
   Es ist nicht schlimm, wenn eure Rechtecke nicht alle die gleiche Größe haben, das fällt beim Endergebnis nicht wirklich auf
6. Nun gibt es zwei Methoden wie man vorgehen kann: Entweder man stapelt die Rechtecke aufeinander und gibt dann den fertigen Stapel in die Kastenform – oder man stellt die Kastenform hochkant (indem man diese z.B. gegen etwas anlehnt) und schichtet ein Rechteck nach dem anderen, bis die gesamte Form gefüllt ist.
   Beachtet bei beiden Methoden, dass ihr die Stücke so aufeinander stapelt, dass sich immer zwischen dem Teig die Füllung befindet. Außerdem solltet ihr die Rechtecke beim Schichten leicht aufeinander drücken, damit sich die Füllung am Schluss nicht nur im unteren Teil des Brotes befindet.
7. Sobald die Teigstücke vollständig in der Form sind, diese noch für 20 Minuten gehen lassen.
8. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober-/Unterhitze) für 30-35 Minuten backen. Falls ihr mögt, könnt ihr etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Parmesan oder den geriebenen Käse darüberstreuen.