

Grill-Brot

Brote



- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 10 g Meersalz
- 30 ml Olivenöl
- 280 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zucker

Für die Füllung

- 200 g Cheddar Käse
- 85 g Parmesan
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 große Knoblauchzehe
- 10 getrocknete Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Meersalz
- Pfeffer
- 1 1/2 TL Oregano

Hefe, Wasser und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Den Knoblauch ungeschält in die [Knoblauchpresse](#) legen und den durch das Pressen entstehende Knoblauchmus zugeben.

Mehl und Salz hinzufügen und 1,5 Min./Knetstufe zu einem Teig verkneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und für ca. 1 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Inzwischen für die Füllung beide Käsesorten mit der [Microplane](#) reiben.

Die Frühringszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Knoblauch und Tomaten klein würfeln.

Alle Zutaten mischen.

Den [großen Bäker](#) leicht einölen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben. Mit dem [Schieber-Max](#) immer ein wenig vom Teig abnehmen und zu Kugeln formen (es ist OK, wenn der Teig hier noch ein wenig klebt).

Die Kugeln in der Käsemischung wälzen und in den [großen Bäker](#) setzen. Die Bälle müssen nicht alle die gleiche Größe haben.

Den Teig abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Rechtzeitig den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig mit der restlichen Käsemischung bestreuen und im Backofen bei 180°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, für 35 – 45 Min. backen.

Das Brot und den [großen Bäker](#) auf dem [Kuchengitter](#) abkühlen lassen.