

# KÖRNER-ZUPFBROT

## Aus unserem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 2 Std | Backzeit 1 Std 20 Min

## So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Honig 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Mehl, Salz und Körner zugeben und 5 Min kneten.

Den Teig in unserer großen Nixe 2 Std gehen lassen. Mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten. Laib in den gefetteten, bemehlten Ofenmeister geben und im Ofen bei 240°C Ober-/Unterhitze mit Deckel ca. 1 Std backen.

In der Zwischenzeit Kräuter, Knoblauch, Zwiebel, Salz und Butter in den Mixtopf geben und 1 Min/Stufe 5 zur Kräuterbutter verarbeiten. Käsescheiben in 2 cm breite Streifen schneiden.

Nach der Backzeit das Brot auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem Brotmesser das Brot zuerst längs, dann quer alle 2 cm einschneiden.

Achtung, nicht durchschneiden!

Die Einschnitte mit Kräuterbutter bestreichen und die Käsescheiben hineinstecken. Nun das Brot nochmal in den Ofenmeister geben und ohne Deckel 20 Min backen, bis der Käse geschmolzen ist.



## ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Honig
- 600 g Mehl
- 2 TL Salz
- 200 g Körner gemischt (Sesam, Mohn, Sonnenblumen, Kürbiskerne, Leinsamen, Chiasamen)
- 50 g frische Kräuter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 250 g Butter
- 1 TL Kräutersalz
- 200 g Käse in Scheiben

**Gutes Gelingen, Deine Melli**