

# Party-Breze

## Auf unserem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 25 Min

### So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

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

Mehl und Salz zugeben und 3 Min kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben, in eine ca 40 cm lange Schlange rollen und als Breze knoten und auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer legen.

Lauge in eine Schüssel geben, Breze damit bepinseln, mit Körnern bestreuen und 25 Min backen.

Nach dem Backen auf dem Kuchengitter abstellen, auskühlen lassen, aufschneiden und mit Frischkäse bestreichen. Nun mit Salami, Schinken, Käse und Gemüse belegen und servieren.



### ZUTATEN: für 6 Personen

- 450 Wasser
- 40 g Hefe
- 300 g Weizenmehl
- 350 g Dinkelmehl
- 2 TL Salz
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Sesam
- 20 g Leinsamen
- 20 g Mohn
- Lauge

#### Zum Belegen

- Frischkäse
- Salami
- Schinken
- Käse
- Tomaten, Gurke, gekochtes Ei, Paprika

**Gutes Gelingen, Deine Melli**