

PARTY BROT



unicef 
Gemeinsam für Kinder

Zutaten für vier Personen

1 Würfel (42 g) frische Hefe	Mehl für die Arbeitsfläche
1 EL Zucker	375 g Schinkenwürfel
500 g Mehl	500 g Schmand
Salz	Saft von 1 Zitrone Pfeffer
1 EL Olivenöl	1/2 Bund Lauchzwiebeln
375 g geriebener Gouda	1 Bund Schnittlauch
	Backpapier

Zubereitung:

1. Hefe zerbröckeln und mit Zucker in eine Tasse geben. Ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sich die Hefe leicht auflöst (klappt wirklich!). Hefe mit einer Gabel kurz glatt rühren. Dann Mehl, 1 gestrichenen TL Salz und aufgelöste Hefe in eine große Schüssel geben. 1/4 l lauwarmes Wasser und Öl zugießen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Käse reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche ge-

ben und mit bemehlten Händen nochmals kurz durchkneten. Sollte er zu klebrig sein, noch ein wenig Mehl unterkneten. Danach den Teig in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück mit einer Kuchenrolle zu einem ca. 10x35 cm langen Fladen ausrollen. Fladen jeweils mit 1/3 Schinkenwürfeln und 1/3 Käse bestreuen, dabei ca. 2 cm Rand frei lassen. Längsseiten über die Füllung schlagen (müssen sich leicht überlappen!). Enden einschlagen. Teigstränge mit der Naht nach unten auf das Backblech legen.

3. Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas). Teigstränge im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Inzwischen Schmand und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauchzwiebeln putzen. Zusammen mit Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Brotstränge aus dem Ofen nehmen, in je 4 Stücke schneiden. Handbrote mit Schmand beklecksen. Mit Lauchzwiebeln und Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit wünscht euch Hannah!