



Bierbrot im Topf mit Camembertcreme

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 20 Std.

Backen: ca. 50 Min.

Für einen Bratopf mit Deckel

-
- 500 g Mehl**
 - 1½ TL Salz**
 - 1 TL Zucker**
 - ½ Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
 - 50 g Butter**, flüssig, abgekühlt
 - 3½ dl dunkles Bier** oder Wasser
-
- 250 g Camembert** (z. B. Classique), in Stücken
 - 100 g Halbfettquark**
 - 1 TL Edelsüss-Paprika**
 - 1 Bund Schnittlauch**, fein geschnitten
 - wenig Pfeffer**
-

1 — Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Bier begeben, mit einer Kelle gut mischen, nicht kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 18 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 — Teig auf wenig Mehl flach drücken, mit bemehlten Händen ringsum zur Mitte falten, Teig wenden, zu einer Kugel formen, auf ein bemehltes Tuch legen, mit wenig Mehl bestäuben. Mit den Tuchenden bedecken, nochmals ca. 2 Std. aufgehen lassen.

3 — **Backen:** Bratopf mit dem Deckel auf einem Blech in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf ca. 240 Grad vorheizen. Bratopf herausnehmen, Deckel entfernen, Teig in den heissen Bratopf legen, zugedeckt

ca. 30 Min. backen. Deckel entfernen, ca. 20 Min. fertig backen. Brot herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Bratopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4 — **Camembertcreme:** Käse mit einer Gabel zerdrücken, alle restlichen Zutaten darunter-mischen.

100 g Brot: 252 kcal, F 5 g, Kh 41 g, E 7 g

Portion Creme: 214 kcal, F 16 g, Kh 1 g, E 16 g