

Griechisches Käse/Zwiebelbrot



Menge	Zutaten	Zubereitung
½ Würfel	Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
300 ml	Wasser, lauwarm	
1	Zwiebel	Schälen und würfeln
2 EL	Öl	Zwiebeln anbräunen
200 g	Hartkäse oder Grillkäse	Würfeln (1 cm)
500 g	Mehl	Mehl mit Käse, Zwiebeln und Salz mischen, das Wasser mit der Hefe zugeben und 5 Minuten kräftig durchkneten. Brotteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde lang gehen lassen. Blech mit Backpapier und etwas Mehl vorbereiten. Brotlaib formen, auf dem Backblech nochmals 1 Stunde gehen lassen. Backrohr auf 230 Grad vorheizen , Brot einschieben, eine Tasse Wasser in den Ofen schütten, etwa 20 Minuten backen, dann auf 180 Grad herunterschalten und nochmals 20 Minuten fertig backen. Zum Abkühlen auf ein Ofengitter legen, damit das Brot von unten nicht schwitzt und matschig wird.
1 ½ TL	Salz	