



Milwaukee - Brot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 2 Tüte/n Hefe (Trockenhefe)
- 200 g Schmelzkäse
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 600 g Mehl
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Tüte/n Suppe (Zwiebelsuppe)

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit gut 250 ml lauwarmem Wasser, dem Käse, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät gut verrühren. Dann die Knethaken einsetzen und das Mehl zufügen. Den Teig solange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Weiches Fett und Zwiebelsuppenpulver gut verrühren. Den Teig zu einem Rechteck ca. 50x30cm ausrollen. Mit der Zwiebelsuppen-Butter bestreichen und von der

schmalen Seite her aufrollen. das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrolle der Länge nach durchschneiden und beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben aufs Backblech legen. Noch mal 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, das Brot ca. 25 Minuten backen. Heiß oder kalt mit Kräuterbutter oder einfach nur so zur Suppe servieren. Das Brot lässt sich gut einfrieren und wieder aufbacken.