



# MILWAUKEE-BROT



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



mittel

## Tipps

Eignet sich perfekt als Grillbeigabe.

## ZUTATEN FÜR 0 STÜCK

**250 g**

**100 ml** Wasser

**1 TL** Zucker

**200 g** Rahm-Schmelzkäse

**2 Pkg.** Trockenhefe

**600 g** Weismehl

**0.5 TL** Salz

**50 g** Butter

**100 g** Röstzwiebel

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Wasser, Zucker und Schmelzkäse erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Mehl und Salz in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Butter erwärmen und mit Röstzwiebel und Knoblauch gut vermischen. Auskühlen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig rechteckig ausrollen und die Buttermischung darauf verteilen. Von der langen Seite her einrollen und der Länge nach halbieren. Einen Teil zu einer Schnecke eindrehen und den zweiten Teil rundherum legen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 20 Minuten gehen lassen.
6. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.