



MILWAUKEE-BROT



QimiQ AVANTAGES

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



20



moyen

Tipps

Eignet sich perfekt als Grillbeigabe.

INGRÉDIENTS POUR 0 PIÈCES

250 g	
100 ml	Eau
1 TL	Sucre
200 g	Sahne-Schmelzkäse
2 paquet	Levure chimique
600 g	Farine
0.5 TL	Sel
50 g	Beurre
100 g	Röstzwiebel
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

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.