

GLUTENFREIES ITALIENISCHES KÄSEFLADENBROT FOCA.CCIA (QUERFOOD)

Autor: Gast, 18.06.2019

Zutaten für 2 Personen:

350 g	Brot-Fertigmehl Detmolder Art, Querfood
120 g	Parmesankäse
80 g	Emmentaler
2 EL	Olivenöl
2	ganze Eier
200 ml	Wasser
1/2 TL	Salz

Zubereitung:

1. 50g Emmentaler und die Hälfte des Parmesans reiben. Den restlichen Käse in Würfel schneiden und diese mit den 2 aufgeschlagenen Eiern vermischen.
2. Die Hefe in etwas Wasser auflösen und sie mit Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser gut vermischen; die Masse in einer gut gefetteten Terrine ca. 60 Minuten lang gehen lassen.
3. Nachdem sich das Volumen verdoppelt hat, den Teig in eine leicht geölte Terrine geben, das Käse-Ei-Gemisch und etwas Olivenöl daraufgeben und das Ganze bei 190°C für 30 Minuten backen.

Inhaltsstoffe: Proteine 113,0 Fette 119,0 Kohlenhydrate 227,0 kcal. 2437 Ballaststoffe 31,2