



## Überbackenes Brot mit Champignons

### 1. Brot backen:

#### Zutaten: Vorteig

1kg Mehl  
1/2 Dinkel  
1/2 Roggen  
40g frische Hefe mind. 10 min stehen lassen  
1 Tel. Honig oder Agavendicksaft  
1 Packung Sauerteigextrakt  
2 Eßl. Gewürzmischung (Koriander/Kümmel) zusammenrühren und  
800 ml. Schafmolke (Anderlbauer) fest kneten  
1 gehäufte Eßl. Salz

Bei ca. 20° Zimmertemperatur lassen Sie nun den Teig ca. 2 Stunden gehen. Am besten in einer Schüssel mit Deckel oder Tuch darüber legen. Nun geben Sie den Brotteig auf Backpapier und reiben ihn mit Wasser ein. Eventuell geben Sie noch Gewürze hinzu. Das Brot wird dann eingeschnitten und zusammen mit einer Schüssel (ca. 1Liter Wasser) in den Ofen gestellt. Nach ca. 1 Stunde Backzeit ist das Brot fertig. Nun muss es nur noch auskühlen

### 2. Nun wird das Brot mit Champignons überbacken:

Das Brot wird in Scheiben geschnitten und mit dem leckeren Anderlbauer-Käse bedeckt. Dann werden die in Scheiben geschnittenen Pilze in den Käse eingebettet. Das Ganze kommt nun in den Backofen, bei ca. 220°C für ca. 6-8 Minuten - bis dass der Käse goldbraun ist. Nun wird das überbackene Brot noch mit Schnittlauch oder anderen Kräutern dekoriert. Und mit einer kühlen Halben serviert

#### Zutaten:

200g Anderlbauer Käse frische Champignons Brot

