

Gefülltes griechisches Brot

Zutaten für: **4 Personen**

Für den Teig:

500	g	Weizen Vollkornmehl
150	g	Weizenmehl (Typ 405)
1,5	EL	Brotgewürz nicht gemahlen
7	g	Trockenhefe
400	ml	Wasser
1	EL	Olivenöl
2	TL	Meersalz
½	TL	Zucker

Für die Füllung:

2	Stück	grüne Paprikaschote (300g)
3	Stück	Hühnereier
200	g	Feta-Käse
100	g	jungen Gouda
150	g	grüne Oliven
100	g	schwarze Oliven
2	Stück	Knoblauchzehen
2	EL	Olivenöl
2	EL	Kräuter de Provence
1,5	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: **120 Minuten**

Zubereitung:

Zu Beginn, zerstoßt das Brotgewürz etwas in einem Mörser und gebt es zusammen mit den restlichen Zutaten für den Brotteig in die Schüssel eurer Küchenmaschine. Lasst alles für 5 Minuten gut durchkneten, dann deckt die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lasst den Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen.

Kocht die Eier in einem Eierkocher hart und schält sie anschließend.

In der Zwischenzeit wäscht die Paprika, entfernt das Kerngehäuse und die weißen Membranen und schneidet die Paprika in 4 cm große Würfel. Den Gouda und den Feta-Käse schneidet in kleine Würfel, gebt diese zusammen mit den Paprikawürfeln in eine Schüssel. Gießt die Oliven ab und gebt sie ebenfalls in die Schüssel. Schält den Knoblauch und presst ihn mit einer Knoblauchpresse in die Schüssel. Fügt noch die Kräuter, Olivenöl und Meersalz hinzu und vermengt alles gleichmäßig.

Heizt den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Wenn der Teig gegangen ist, bestreut ein Stück Backpapier mit etwas Mehl und rollt darauf den Teig aus. Lasst den Teig in der Mitte etwas dicker und verteilt etwas von der Paprika-Käse-Olivenmischung darauf, setzt die Eier in einer

Reihe auf die Füllung und gebt den Rest der Füllung darüber. Schlagt nun den Teig über die Füllung und drückt ihn vorsichtig an, die Füllung soll gut eingeschlossen sein.

Zieht nun das Brot mit dem Backpapier auf ein Backblech, mit einem spitzen Messer ein paar Mal oben in das Brot stechen und es auf der mittleren Schiene für 60 Minuten im Backofen backen.

Wenn das Brot fertig ist, nehmt es aus dem Ofen und lasst es für 90 Minuten abkühlen.

Am liebsten serviere ich das Brot wenn es noch lauwarm ist, etwas Butter und Fleur de Sal dazu, absolut köstlich!