



hr1-DOLCE VITA

## Reiner Neidhart Bärlauch-Brötchen mit Tomate

### ZUTATEN:

460 g Mehl 405  
260 g Wasser  
1/2 Hefewürfel  
1 TL Salz  
2 Bund Bärlauch  
40 g Olivenöl  
3 EL klein geschnittene getrocknete Tomaten  
3 Eigelb  
250 g Reibekäse  
Pinsel

### ZUBEREITUNG

Das Wasser erhitzen, die Hefe und den Bärlauch mit dem Öl pürieren. Das Mehl und die Tomaten dazu geben und einen Teig herstellen.

An einem warmen Ort circa 25 Minuten gehen lassen, zusammenkneten und das noch einmal wiederholen.

Nach der zweiten Ruherunde den Teig ausrollen und in eckige Stücke schneiden. Mit einem Pinsel die Brötchen bestreichen, mit der bestrichenen Seite in den Käse drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. An einem warmen Ort circa 30 min. gehen lassen. Bei 240 Grad circa 3 bis 5 Minuten backen.