



## Brotkranz mit gebackenen Camembert

---

Zutaten für den Brotkranz mit Camembert:

*Germteig:*

300 g Weizenmehl

175 g Dinkelmehl

25 g Zucker

1 Pkg. Trockengerm

1 TL Salz

125 ml Wasser

100 ml Milch

55 g Butter, wich

1 Ei

1 Camembert

Zuerst werden die trockenen Zutaten wie die Mehle, der Zucker, der Germ und das Salz in einer Rührschüssel gegeben. Im nächsten Schritt wird das Wasser und die Milch bei kleiner Hitze erwärmt und die Butter darin geschmolzen. Dies zu den trockenen Zutaten mischen und zuletzt das Ei einkneten.

Der Teig soll nun für etwa 1 Stunde ruhen.

In der Zwischenzeit bereitet man eine flache runde Auflaufform vor und pinselt diese dünn mit Öl aus. Falls der Camembert nicht in einer Holzkiste ist, nimmt man eine kleine ofenfeste Form und setzt den ausgepackten Käse da rein. Der Käse wird mittig in der großen Form platziert und rundherum werden nun Teigkugeln gesetzt.

Nochmals für etwa 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen und dann bei 200°C Ober-Unterhitze etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Der Käse ist nun auch weich und das Brot lässt sich gut darin dippen.

