

Räuberbrote (12 Stück)



Zutaten für den Teig:

400 ml lauwarmes Wasser, 4 EL Keimöl, 1 Prise Zucker, 1 TL Salz, 200 g Vollkorn-Haferflocken, 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe.

Zwiebelbelag (für 6 Stück):

250 g Zwiebeln, 100 g Schinkenwürfel, 1 TL Keimöl.

Paprikabelag (für 6 Stück):

2 Paprikaschoten (gemischt, ca. 400 g), 1 TL Keimöl, Thymian, Oregano, Salz, Pfeffer, 100 g Hartkäse.

Rezept:

Für den Teig das lauwarme Wasser mit Öl, Salz, Zucker, Haferflocken und Mehl in eine Schüssel geben, Hefe zerbröseln und darüber verteilen. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) alles so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit für den Zwiebelbelag die Zwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln im Öl leicht anbraten und einige Minuten dünsten lassen. Zum Abkühlen auf die Seite stellen.

Für den Paprikabelag die Paprika in Streifen schneiden, im heißen Öl anbraten, kurz dünsten lassen und die Gewürze dazugeben. Abkühlen lassen.

Aus dem Hefeteig 12 Kugeln formen und leicht flach drücken (Durchmesser ca. 10 cm) und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Beläge auf den Broten verteilen, nochmals einige Minuten gehen lassen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Warm servieren. Bon appetito!