



Eingewickeltes mediterranes Brot mit Salat an Knoblauch- Joghurt-Dressing

Zubereitung

1. Brotzubereitung: Backofen bei 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz, Magerquark, Eier und Olivenöl mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem Teig verrühren. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche den Teig, in Breite der Kastenform, mit einem Wellholz auswellen.
2. Die Softtomaten, die Oliven und die Salami in kleine Stücke schneiden und den Teig damit bestreuen. Abschließend mit dem Gauda bestreuen.
3. Den bestreuten Teig eng aufwickeln und die seitlichen Enden zudrücken/verschließen. Mit der Naht nach unten das Brot in die Kastenform geben (die Naht verbackt sich). Das Brot an der Oberseite mehrmals mit einem Messer schräg einschneiden. Damit die Kruste nicht trocken wird, das Brot an der Oberseite mit Milch bestreichen.
4. Nun das Brot bei 175 Grad Ober- Unterhitze, auf der 2. Schiene von unten, ca. 70 min backen. Damit die Kruste nicht zu braun wird, das Brot nach einer Weile mit Backpapier abdecken. Das Brot schmeckt am besten, wenn es noch warm ist.
5. Für das Salatdressing: Knoblauch-Joghurt Sauce mit Joghurt und Milch vermengen, so dass eine etwas flüssigere Salatdressing-Konsistenz entsteht.



 Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

150 ml Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra

Weitere Zutaten

Brotzutaten für 1 Kastenform:

Quark-Öl-Teig:

500 g Weizenmehl

3 Eier

1 Päck. Weinstein-Backpulver

1 TL Salz

250 g Magerquark

Füllung:

50 g Amfissa Oliven, grün, ohne Stein in Lake

150 g Softtomaten

100 g vegetarische oder vegane Salami

100 g geraspelter Gauda

Milch

Salatzutaten:

1 Blattsalat

1 Salatgurke

1 Bund Radieschen

1 Knoblauch-Joghurt Grill- und Würzsauce

1 kl. Becher Naturjoghurt

Milch

