



Pull-apart-Brot mit Bier-Käse-Dip

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 1h 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|------------|
| Trockenhefe | 1 Päckchen |
| Wasser | 180 ml |
| Zucker | 0.5 TL |
| Weizenmehl, Type 405 | 410 g |
| Salz | |
| Olivenöl | 3 EL |
| Eier | 1 St. |
| Butter | 2 EL |
| Bier | 150 ml |
| Gouda, gerieben | 200 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Cayennepfeffer | 1 TL |
| Oregano, getrocknet | 1 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Pinsel

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend 400 g Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten. Danach in 8 kleine Portionen teilen und zu Kügelchen formen. Einen kleinen Tortenring (16 cm) mittig in eine Tarteform (30 cm) stellen. Teigkugeln nebeneinander in den äußeren Ring der Form setzen, Mitte dabei frei lassen. Zugedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und Pull-apart-Brot damit bestreichen und ca. 35 Min. backen.
4. Inzwischen in einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, übriges Mehl zugeben und unter Rühren ca. 1–2 Min. erhitzen. Bier zugeben und unter weiterhin ständigem Rühren aufkochen. Dann Temperatur reduzieren und Käse in der Soße schmelzen. Biersauce abschmecken und in eine kleine Schüssel geben. Pull-apart-Brot aus dem Ofen nehmen und mit Biersauce servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 688 kcal |
| Kohlenhydrate | 82 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 26 g |