



# 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