

Fougasse mit Käse



Zutaten

100 g Käse (Gruyère, Emmentaler, Bergkäse, Gouda)

500 g Mehl

250 g lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

1 EL Kräuter der Provence

75 g Olivenöl

2 gestr. TL Salz

Eigelb

1 EL Wasser

Zubereitung

Käse 5 Sek. auf Stufe 5 reiben und umfüllen.

Mehl, Wasser, Hefe, Zucker, Kräuter der Provence, Olivenöl und Salz 3 Min. kneten und zugedeckt 1 Stunde an warmen Ort gehen lassen

Teig noch mal mit den Händen durchkneten, halbieren, jeweils zu einem Oval ausrollen, nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier geben, jeweils auf jeder Seite 4 schräge Einschnitte machen und diese Schlitze mit bemehlten Fingern etwas auseinander ziehen (Blattoptik).

Ovale abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, Teig damit bestreichen, mit Käse bestreuen und Fougasse im vorgheizten Backrohr bei 180°C für 35 - 45 Min. backen.

Sehr dekoratives Brot für Buffet oder Grillfest, passt prima zu Wein!