

# Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse

Rezept und Fotos von Billa Wepunkt.



## **Zutaten:**

15g Hefe

570g Mehl

1 Ei (m)

etwas Milch ca 50-70g

50ml Olivenöl

eine gute Prise Salz

Für die Füllung Spinat, Käse, Speck.

## **Zubereitung:**

Knethaken

Alles in der cc mit Knethaken erst auf "min" 2 Minuten, dann auf Stufe 1-2 nochmal ca. 5 Minuten kneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.

(Anmerkung: Wenn der Teig zu bröselig ist, noch ca. gleiche Menge Milch/Olivenöl zugeben).

3 Stunden ruhen/gehen lassen.

Teig ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den ausgerollten Teig aufstreichen. Dann wie in den Bildern gezeigt bearbeiten

Füllen kann man mit allem....es sollte nur nicht zu feucht sein.



Bei 180° Umluft ca. 20min backen....