

Zutaten für 10 Brote:

Dampfl:

50 ml Milch

20 g Germ

1 Briese Kristallzucker

Glatte Mehl zum Bestauben

Der Teig:

400 g Glatte Mehl

50 ml Milch

100 ml Wasser

100 g Butter, zerlassenen

1 St. Ei

Salz

Fülle:

Ziegenfrischkäse (Schaf, Kuh)

Petersilie, gehackt

Zur Vollendung:

1 St. Eidotter

40 ml Rahm

Nigella (schwarzer Sesam)

Herstellung:

1. Dampfl erstellen.
2. Alle Zutaten zu einem kompakten Teig abarbeiten und mindestens 30 Minuten rasten lassen.
3. Ziegenfrischkäse mit der gehackten Petersilie vermengen.
4. Teig in 10 Teile, rund schleifen und weitere 20 Minuten rasten lassen.
5. Teigling etwas flachdrücken, mit Ziegenfrischkäse befüllen und vorsichtig den Teig schließen.
6. Abgedeckt weiter 20 Minuten rasten lassen.
7. Mit Eidotter bestreichen und dem Nigella bestreuen.
8. Im Backofen bei 170 °C 25 Minuten backen.

