

## Käse-Bier Pull-Apart Bread

### Zutaten

#### Für den Teig:

5 g Trockengerm oder 15 g frische Germ (1/3 Würfel)  
1 leicht gehäufter EL Zucker (15 g)  
40 ml warmes Wasser (ca. 4 EL)  
55 g Butter  
120 ml Bier (eines, das man gerne trinkt)  
2 Eier (Größe M)  
1 ½ gestr. TL Salz (6 g)  
430 g glattes Mehl (W700, Deutschland: Type 550)

#### Zum Belegen:

80 g (ca. 8 EL) Senf (hier: spicy brown mustard, schmeckt wie eine Mischung aus Dijon und Kremser Senf)  
150 g geriebener Käse (ZB gereifter Cheddar)  
4 EL frischer Thymian, abgerebelt

Für eine Kastenform von 23 x 11 x 7 cm



Foto: Ursula Schersch

### Zubereitung

1. Germ, Zucker und warmes Wasser in einer kleinen Schüssel mischen und kurz stehen lassen, bis sich die Germ aufgelöst hat.
2. Die Butter zerlassen und in einer großen Schüssel mit dem Bier mischen.
3. Eier, Germwasser und Salz zugeben und mit einem Schneebesen gut vermengen.
4. Die Hälfte des Mehls zugeben und mit dem Schneebesen zu einem dicken, glatten Teig rühren. Die zweite Hälfte des Mehls mit einem stabilen Kochlöffel untermischen, bis sich die Bestandteile verbinden.
5. Anschließend mit den Händen in 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten – entweder direkt in der Schüssel oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche.
6. Den Teig rund 1 Stunde zugedeckt rasten lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
7. Den Teig auf einer gut bemehlten, großen Arbeitsfläche oder einem Tisch auf 55 x 40 cm ausrollen – immer wieder wenden und bemehlen. Vor dem Belegen noch einmal prüfen, ob der Teig nicht auf der Arbeitsfläche anklebt.
8. Den Teig mit Senf bestreichen und gleichmäßig mit Thymian bestreuen. Den Käse erst später drüberstreuen, das macht das Schneiden einfacher.
9. Das Rechteck in 5 Streifen schneiden. Die Streifen sollen 11 cm breit (die Breite der Form) und 40 cm lang sein.

10. Einen der Streifen kurz an beiden Enden hochheben um sicherzugehen, dass er nicht an der Arbeitsfläche klebt und diesen außerdem noch etwas in die Länge zu ziehen. Diesen Streifen mit einem Teil des Käses bestreuen und vorsichtig einen weiteren Teigstreifen darauf platzieren. Nun wieder eine Schicht Käse darüber streuen und mit den restlichen Streifen und Käse ebenso verfahren. Die 40 cm Teigstreifen werden durch den weichen Teig und durch das Heben auf rund 49 cm Länge gedehnt.
11. Die fünf übereinander geschichteten Teigstreifen in 7 Stücke à 7cm Breite schneiden (oder in die jeweilige Höhe der Form).
12. Eine Kastenform mit Öl ausstreichen und aufstellen, sodass die Form hochkant auf einer Seitenwand steht. Eventuell mit schweren Töpfen etc. fixieren. Die Teigstapel mithilfe eines bemehlten Pfannenwenders in die Form schichten. Den letzten Stapel mit der Käse-Seite Richtung Form-Mitte und der Teigfläche in Richtung Rand positionieren, damit der Käse später beim Backen nicht an der Form klebt. Die Form muss nicht ganz voll sein, sollte aber zumindest drei Viertel gefüllt sein. Sollte noch etwas Platz frei sein, die Teigstücke gleichmäßig in der Form aufteilen.
13. Das Brot rund 30 bis 45 Minuten mit einem Geschirrtuch zugedeckt gehen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist und die Form ausfüllt.
14. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze für 25-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Das Brot aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten auskühlen lassen, mit einem Pfannenwender oder Messer vorsichtig vom Rand lösen und auf einen Teller stürzen. Das Brot am besten warm mit kaltem Bier servieren.