



## R e z e p t

### Italienisches Käsebrod panettonischer Art

#### Zutaten für eine Kastenform von 30 cm Länge

##### Vorteig

- 10 g frische Hefe
- 100 ml Milch
- 100 g Manitoba-Mehl

Vermischen und abgedeckt über Nacht stehen lassen

##### Hauptteig

- gesamter Vorteig
- 300 g Manitoba-Mehl
- 10 g frische Hefe
- 100 ml Milch
- 100 g junger Parmesan
- 3 Eier
- 3 g Zucker
- 3 g Salz
- 100 ml Olivenöl
- 100 Pecorino Romano, 1x1 cm klein gewürfelt
- schwarzer Pfeffer, Muskat

##### Zubereitung

- Den Vorteig mit allen Zutaten außer Öl und Pecorino sorgfältig verkneten. Dann das Öl einarbeiten und zum Schluss den Pecorino.
- In der Schüssel abgedeckt rund 4-5 Stunden aufgehen lassen.
- Dann auf einer bemehlten Fläche den Teig zunächst in vier Richtungen dehnen und wieder zusammenfalten, zu einem länglichen Brotlaib formen und in die eingefettete Kastenform füllen. Noch einmal abgedeckt etwa 2-3 Stunden gehen lassen, bis er wieder deutlich aufgegangen ist.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die Oberfläche des Teigs mit einer Schere mehrfach kreuzweise einschneiden, dann 15 Minuten bei 200 Grad backen. Temperatur auf 160 Grad herunterschalten und in etwa 45 Minuten fertig backen.