

BIO-BAUERNMOZZARELLA IM WEISSBROTMANTEL



Erhard und Sandra Konrad bewirtschaften ihren Bio-Bauernhof im Tollinggraben bei St. Peter-Freienstein. Die jungen Bauersleute haben den "Schwoagerbauer" von den Eltern als Direktvermarktungsbetrieb übernommen und vermarkten alles, was sich auf 940m Seehöhe erwirtschaften lässt. 2-mal monatlich werden Topfen, Bauernmozzarella, Brot, Eier, Kartoffel, Spezialitäten von Rind, Schwein, Schaf, dem Hausgarten und den Streuobstwiesen ab Hof angeboten. Ein Einkauf lohnt sich auf jeden Fall, denn auf diesem Hof wird sichtbar, wie Kreislaufwirtschaft mit der ausgezeichneten Qualität von Bio-Lebensmitteln im Zusammenhang steht.

Biohof "Schwoagerbauer" 03842/26479

ZUTATEN

- 500 g Bio-Weizenmehl
- 10 g Salz
- 20 g Bio-Germ (Hefe)
- 20 g Bio-Butter handwarm
- 250 g Bio-Milch lauwarm

Fülle

- 300 g Bio-Bauernmozzarella
- frische Bio-Kräuter nach Jahreszeit (Bio-Petersilie, -Basilikum, -Rosmarin, -Oregano, -Bärlauch, -Liebstöckel, -Thymian usw.)
- Wasser

ZUBEREITUNG

Mehl mit Salz vermischen, Germeinbröseln und mit Milch und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Germteig zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Den Teig auf etwas Mehl rechteckig auswalken, Kräuter waschen und hacken.

Bauernmozzarella in Scheiben schneiden und den Teig damit belegen, die Kräuter darauf verteilen.

Den Teig über dem Käse zusammen klappen.

Das gefüllte Weißbrot nochmals gehen lassen, mit Wasser besprühen und dekorativ einschneiden.

Im vorgeheizten Rohr bei 200°C goldbraun backen.

Das leicht überkühlt Weißbrot ist mit Salat eine vollwertige Hauptspeise, passt aber auch hervorragend zu jeder Jause oder ist ein beliebter Snack für Schule und Büro.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen wünschen **Familie Konrad und Bio Ernte Steiermark**