

Rezept

Gefülltes Hefebrot

Ein Rezept von Gefülltes Hefebrot, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405)	10 g Trockenhefe
2 Eier	3 EL Joghurt
3 EL Öl	200 g mehlig kochende Kartoffeln
2 grüne Chilischoten	1 Bund Koriandergrün
1 TL Ajwain	½ TL Salz
50 g Zwiebelsamen	Butter zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl und die Trockenhefe in eine Schüssel geben.

2. Eier, Joghurt und Öl verrühren und unter das Mehl mischen. Alles in etwa 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 2 Std. gehen lassen.

3. Inzwischen für die Füllung die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt in etwa 25 Min. weich kochen. Abgießen, pellen und fein zerdrücken.

4. Inzwischen die Chilischoten waschen, die Stielansätze entfernen und fein schneiden. Den Koriander waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. In einer Schüssel die Kartoffeln mit Chilis, Koriander, Ajwain und Salz vermengen.

5. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln jeweils zu Kreisen von etwa 8 cm Ø ausrollen. Die Füllung auf alle ausgerollten Stücke mittig verteilen. Die Ränder über der Füllung zusammenschlagen und jedes Stück zu einem Oval von etwa 20 cm Länge ausrollen.

6. Die gefüllten Brote auf Bleche legen und mit Zwiebelsamen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte, keine Umluft) in 4-5 Min. goldbraun backen.

7. Die Brote herausnehmen, mit etwas Butter bestreichen und heiß servieren.