

Rezept

Gorgonzola-Walnuss-Blüte

Ein Rezept von Gorgonzola-Walnuss-Blüte, am 27.04.2024

Zutaten

Rezeptmenge ½ deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp;
Weizenmehl durch Dinkelmehl Type 630
ersetzen)

2 EL trockener Weißwein

2 Knoblauchzehen
Salz

25 g Walnusskerne

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Glas (ca. 6 cm Ø)

200 g Gorgonzola

125 g Mozzarella

150 g Doppelrahmfrischkäse

1 Zwiebel

1 EL neutrales Öl
Pfeffer

1 Ei

Teller (ca. 26 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 10 g F, 6 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Den Gorgonzola zerbröckeln und den Mozzarella reiben. Beides mit dem Frischkäse und dem Wein verrühren. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Unter die Käsemasse rühren. Diese kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Walnusskerne hacken und unter den Teig kneten. Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als den bereitgestellten Teller ausrollen. Den Teller auflegen, mithilfe eines Messers je einen Kreis ausschneiden. Einen Teigkreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Gorgonzolamasse darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Den zweiten Teigkreis darauflegen. Den Teigrand rundum andrücken.
3. Das Glas mittig kopfüber auf dem Teig platzieren und leicht andrücken, abnehmen. Mit einem Messer das Teigpaket am Abdruck beginnend, bis ganz nach außen durch alle Schichten hindurch in 16 gleich große Stücke teilen. Nun den hinteren Umschlag dieses Buches aufklappen und mit dem Teig wie dort in Step 5 beschrieben fortfahren, um die Blüte zu formen. Den Teig abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Währenddessen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Ei verquirlen und das Brot damit einpinseln. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und noch warm genießen.