

Ofen-Camembert mit Mini-Brötchen

Das Rezept von dem Ofen-Camembert mit Mini-Brötchen ist ein köstlich Snach für gemütliche Stunden. Käseliebhaber werden dieses Rezept mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

	150 g	Mehl (W 700)
	150 g	Mehl (W 480)
	10 g	Germ (frisch)
	0.5 TL	Zucker
	125 ml	Wasser (lauwarm)
	2 EL	Vollmilchjoghurt
	2 EL	Olivenöl
	0.5 TL	Salz
	1 Stk.	Camembert (reif, 60% Fett)
	1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
Nach Belieben		Sesam (zum Bestreuen)
Nach Belieben		Gewürze (für den Käse)
Nach Belieben		Olivenöl (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für den **Ofen-Camembert mit Mini-Brötchen** zuerst den Teig für die Brötchen herstellen. Dazu die Germ in eine Schüssel bröseln und das lauwarme Wasser und den Zucker hinzufügen. Alles so lange verrühren, bis sich die Germ aufgelöst hat und anfängt zu gären.
2. In der Zwischenzeit beide Mehlsorten, den Joghurt, das Olivenöl und das Salz in eine

Schüssel geben.

3. Jetzt die aufgelöste Germ hinzufügen und alles zuerst mit den Knethaken eines Mixers und anschließend mit den Händen einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Diesen nun abgedeckt in einer Schüssel, an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.
5. Danach den Teig in 20 gleichgroße Stücke teilen und rund schleifen. Parallel dazu schon mal den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen und das Ei verschlagen.
6. Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen, in die Mitte eine feuerfeste Schale als Platzhalter stellen und die Teigkugeln drumherum drapieren.
7. Dann den Camembert ebenfalls in eine feuerfeste Schale legen. Anmerkung: Wer keine feuerfeste Schale in dieser Größe besitzt, der kann den Käse auch in etwas Alufolie packen. Jetzt sollte der Camembert vorerst alleine im Ofen ca. 8 Minuten (je nach Reifegrad) vorbacken.
8. In der Zwischenzeit die Mini-Brötchen mit dem verschlagenen Ei bestreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.
9. Jetzt den Käse aus dem Ofen holen, kreuzförmig einschneiden und die 4 Ecken von der Mitte nach außen klappen. Dann den Platzhalter von den Brötchen entfernen und die Schale mit dem Camembert einsetzen.
10. Dann den Käse mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Belieben würzen. Hier wurde zum Beispiel mit Rosmarin, wenig Salz, Pfeffer und ein paar Chiliflocken gewürzt. Danach den Käse mit den Brötchen weitere ca. 15-20 Minuten im Ofen backen, wobei die meisten Camembertsorten wohl weniger Zeit zu Schmelzen benötigen. Da bitte selbst ein Auge drauf haben. Für eine intensivere Bräune kann man die Brötchen für ca. 2 Minuten unter den Grill

geben. Für etwas Glanz kann man die Brötchen direkt nach dem Backen mit etwas Wasser besprühen.

Tipp

Zu dem Ofen-Camembert mit Mini-Brötchen einen grünen Blattsalat reichen. Anstatt Mini-Brötchen passt auch ein einfaches Baguette dazu.