# Milwaukee-Brot



Das beliebte Partybrot ist eine schmackhafte Beilage zu Suppen, Salaten oder "einfach so".

---

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

---

## ZUTATEN

- 20 g frische Hefe
- 250 g lauwarmes Waser
- 2 EL Zucker
- 200 g Schmelzkäse (mit oder ohne Kräuter)
- 1 TL Salz
- 600 g Weizenmehl Type 550

## Für die Zwiebelbutter-Füllung

100 g weiche Butter
1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
20 g Röstzwiebeln
½ TL Senf
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Hefe mit gut 250 ml lauwarmem Wasser und dem Zucker verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Den Schmelzkäse und das Hefe-Gemisch dazugeben und mit der Küchenmaschine erst auf niedriger, dann auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Geschirrtuch abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Für die Füllung die weiche Butter mit den Zwiebeln und dem Senf mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 50 x 30 cm). Die Zwiebelbutter gleichmäßig darauf verstreichen. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen und auf das Backblech legen. Die Rolle in der Mitte der Länge nach einschneiden. Entweder komplett oder wie bei mir die Enden aussparen). Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lasse.
6. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Brot für 25-30 Minuten backen.