

## Salami- Kräuter- Brot

### Teig:

700g Mehl  
1 P. Hefe  
1 Tl. Zucker  
gut ¼ l Milch  
1 El Margarine  
1 Tl Salz

150g Salami  
100g Käse  
1 El Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill)

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Salz an den Rand geben. Zucker in die Mitte geben. Milch mit Margarine erwärmen, die Hefe darin auflösen und langsam in das Mehl gießen, dabei mit einem Holzlöffel gut durcharbeiten.

### Zubereitung 2:

Teig mit etwas Mehl bestäuben und im Wasserbad zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen. Salami und Käse in Würfel schneiden, Kräuter waschen und klein schneiden. Dann den Teig gut durchkneten, Salami, Käse und Kräuter untermengen, einen Brotlaib formen und ihn in eine große gefettete Kastenform legen. Bei 50°C 10 Min. gehen lassen, dann auf 200°C 50-60 Min backen.