

## Gefülltes Brot ( nach Jamie Oliver )

### Zutaten:

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| 1 Würfel         | Hefe                         |
| 600g             | Mehl                         |
| 1 Prise          | Zucker                       |
| einige Esslöffel | Olivenöl                     |
| 300g             | geriebenen Gouda             |
| 150g             | geriebenen Parmesan          |
| 2 Handvoll       | Basilikum                    |
| 1 Glas           | entsteinte Oliven            |
| 1 Schale         | Cocktail - Kirschtomaten     |
| 250g             | geräucherte Schinkenscheiben |
| 6-8              | gekochte Eier                |



### Hefeteig:

Hefe, Mehl, Zucker, einen Schuss Olivenöl, lauwarmes Wasser zu mittelfestem Hefeteig verarbeiten.

Wenn Teig fertig gegangen ist - ca. 80x30 cm ausrollen

### Belag:

Schinkenscheiben in der Mitte des Teiges flächig auslegen ( Rand ca. 5cm frei lassen ).

Eine Reihe hartgekochter Eier bilden ( ja ganz lassen ! )

Tomaten und Oliven verteilen, Basilikum ebenso

Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen

Mit Käse abdecken

Ein paar Esslöffel Olivenöl „druff“  
der Länge nach einschlagen

Enden verschließen und zur Schnecke auf ein Backblech legen

Bei 180°C ca. 30 Minuten backen

