

Kräuter-Zupfbrot

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Gesamtzeit: 1 Std.

Zutaten Teig:

600g Mehl
300g Wasser, lauwarm
40g (bzw. 1 Würfel) frische Hefe
½ TL Salz
50g Olivenöl

Kräuter-Butter Füllung:

2 Knoblauchzehen
½ Bund frische Peterli (ohne Stiel)
100g weiche Butter, in Stücken
1 TL Salz oder Kräutersalz
1 TL Senf



Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2Min. / Knetstufe kneten.
2. Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. **Zubereitung Kräuter-Butter:**
 1. Knoblauch und Peterli in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
 4. Butter, Salz und Senf zugeben und 30 Sek./ Stufe 6 vermischen.
5. **Zubereitung Kräuter-Zupfbrot:**

Für das Zupfbrot eine Kastenform von ca. 25-35 cm Länge fetten oder mit Backpapier auslegen.
6. Der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten und auf eine Grösse von 50 x 50 cm ausrollen.
7. Füllung, auf dem gesamten Teig verstreichen.



8. Das Teigquadrat mit einem Pizzaschneider oder Messer in ca. 8 x 8 cm grosse Quadrate schneiden.
9. Je 5-6 Teigquadrate aufeinanderstapeln und senkrecht in die Kastenform setzen. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Teigquadrate aufgebraucht sind.
10. 15 Minuten gehen lassen und dann im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 30-40 Minuten backen. Circa 10 Minuten vor dem Ende mit Alufolie abdecken, sollte es zu dunkel werden.
11. Herausnehmen, ca. 20 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig Stürzen.

TIPP

Passt perfekt zum Aperero mit einem Glas Prosecco.