

Rezept für Kräuter-Zupfbrot

Der Tisch ist gedeckt. Von Fleisch bis Gemüse, von Kräuterbutter bis Dips ist alles vorhanden. Aber was fehlt?

Das Brot!

Hier erhalten Sie ein simples Rezept für die Zubereitung von Kräuter-Zupfbrot.



Zutaten

750g Mehl nach Wahl (kein Vollkornmehl)

400ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

1 EL Salz

5 EL Olivenöl

125g Kräuterbutter, zimmerwarm

100g getrocknete Tomaten

50g Parmesan, gehobelt

Zubereitung

Die Hefe zerbröseln und im Wasser auflösen und den Zucker hinzugeben.

Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Einen Ring aus Mehl formen und das Hefe-Zucker-Wasser-Gemisch mit dem Salz, Olivenöl und den getrockneten Tomaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zum Rechteck ausrollen. Kräuterbutter auf dem Teig verteilen und mit dem Löffelrücken gleichmäßig verstreichen. Mit dem gehobelten Parmesan bestreuen.

Teig quer in 6 etwa gleich breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen vorsichtig übereinanderlegen und in ca. 5 x 6 cm große Stücke schneiden. Die Stücke hochkant hintereinander in die zuvor mit Öl bestrichenen Kastenformen setzen.

Den Teig in den Formen mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend im vorheizten Backofen bei 200°C (Umluft) 20 – 30 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration