



Zupfbrot mit Kräutern



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 1,5 Std. Geh- + 35 Min. Backzeit

pro Portion: 1276 kJ, 305 kcal, 33,1 g Kohlenhydrate, 6,8 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 24 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Zupfbrot ist die perfekte Beilage zum Grillen und für gesellige Treffen mit Freunden. Denn statt das Brot in Scheiben zu schneiden wird gemeinsam gezupft. Das bringt nicht nur Spaß, das ist auch super lecker und bestens geeignet, deine Kräuterreste zu verwerten. Bereite einen Hefeteig zu und lass ihn gehen. Inzwischen machst du dich fix an das Kräuterpesto. Dafür verwendest du, was der Kühlschrank hergibt, z.B. Schnittlauch, Dill, Petersilie, Koriander, ein paar übrig gebliebene Oliven und etwas Olivenöl. Das Ganze wird püriert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Der ausgerollte Hefeteig wird mit reichlich Butter und Pesto bestrichen. Dazu kommt Parmesan. Danach schneidest du den belegten Teig in kleine Quadrate und schichtest sie in einer Kastenform nebeneinander auf. Jetzt nur noch einmal kurz gehen lassen und aufbacken. Das geht echt superleicht, macht aber schwer was her.

Step 1:

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, die Trockenhefe im Wasser auflösen. Hefewasser und Olivenöl zum Mehl dazugeben und mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Mit einem feuchten Küchenhandtuch bedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Step 2:

Für die Kräuterfüllung die Kräuter waschen, grob hacken und mit den Oliven und dem Olivenöl in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 3:

Nach der Gehzeit rollst du den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus (ca. 20 cm x 35 cm). Den Teig mit der sehr weichen Butter einstreichen und im Anschluss die Kräuterfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss gibst du den geriebenen Parmesan über die Kräuterfüllung.

Step 4:

Nun schneidest du den Teig in vier lange, gleichbreite Streifen und legst diese vorsichtig aufeinander. Aus dem langen Teigstreifen gleichgroße Quadrate schneiden und nach und nach in eine gefettete Kastenbackform setzen. Das Zupfbrot nochmals 45 Minuten gehen lassen.

Step 5:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Nach der zweiten Gehzeit das Zupfbrot ca. 30 Minuten backen.

Zutaten

Für den Teig:

500 g	Mehl
1 Pck.	Trockenhefe
1 TL	Zucker
300 ml	Wasser
3 EL	Olivenöl
3 TL	Salz

Für die Kräuterfüllung:

3 Bund	diverse Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Koriander etc.)
8	Kräuteroliven
4 EL	Olivenöl
	Salz
100 g	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
75 g	sehr weiche Butter
	grob geriebener Parmesan

Sonstiges:

Küchenhandtuch
Pürierstab
Nudelholz
22 cm Kastenbackform