

KNOBLAUCH KRÄUTER ZUPFBROT



★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den Teig mindestens 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Für die Fülle die Kräuter und den Knoblauch fein hacken.
- 3 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 25 × 25 cm groß ausrollen und mit der weichen Butter bestreichen. Die gehackten Kräuter und den Knoblauch darauf verteilen. Anschließend den Teig in 16 gleich große Quadrate (4 × 4) schneiden. Die Quadrate übereinanderlegen und in eine Kastenform (25 cm) schichten.
- 4 Das Zupfbrot nochmals ca. 15 Minuten rasten lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf bei 200 °C Heißluft mit viel Dampf ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 ZUPFBROT

TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
100 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ

FÜLLE

1 Bund	Kräuter nach Wahl
3	Knoblauchzehen
50 g	weiche Butter