ZUPFBROT

4.9 bei 170 Bewertungen

1 h 20 min | Germteig | Heißluft | 220 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Olivenöl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Fülle die Butter in einem Topf schmelzen lassen (aber nicht heiß werden lassen), den Knoblauch und die Kräuter fein hacken. Alles gut vermischen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen, damit die Masse etwas fester werden kann.

3. Den Teig zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. Die Fülle auf dem Teig verteilen und diesen anschließend in 16 Teile schneiden (sie können ruhig etwas unregelmäßig sein). Die einzelnen Teile in einer kleinen Tortenform (Ø ca. 15 cm), ausgehend von der Mitte, wie auf dem Foto zu sehen anordnen.

4. Das Zupfbrot im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 1 ZUPFBROT (KLEINE TORTENFORM Ø 15 CM)

TEIG

300 g	lauwarmes Wasser
2 EL	Olivenöl
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
4 g	frische Germ

FÜLLE

50 g	Butter
3	Knoblauchzehen
	gemischte Kräuter der Saison (Liebstöckel, Basilikum, Oregano, Petersilie)
	Salz, Pfeffer