

# ZUPFBROT

★★★★★ 5 bei 73 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Butter ein bisschen schmelzen, den Knoblauch und die Kräuter fein hacken. Alles gut vermischen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen, damit alles wieder 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. Die einzelnen Teile in einer kleinen Tortenform (Ø ca. 15 cm) wie in der Bild-Anleitung anordnen, bis alle Teile aufgebraucht sind.
- 4 Das Zupfbrot im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft ca. 25 Minuten mit viel Dampf backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 1 ZUPFBROT

#### TEIG

- 300 g 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)
- 1 Bund Salz, Pfeffer