

Dieses Brot hat es in sich!

Kräuterzupfbrot

Wir sind Feuer und Flamme für dieses Kräuterzupfbrot. Das Beste daran: Die Kräuter und der Butter werden vor dem Backen direkt in den Teig gearbeitet. So wird das Zupfbrot schön würzig. Vom Laib kann man es mit den Fingern abzupfen und direkt geniessen. Ein Hit als Grillbeilage, Picknick-Snack oder einen Apéro.



Tipp für Schleckermäuler:

Du kannst statt der herzhaften Kräuterbutter auch Nutoka von ALDI SUISSE als Füllung verwenden.

ZUTATEN :

- FÜR DEN TEIG**
- 500 g Mehl
 - 250 ml Wasser
 - 1 Päckchen Trockenhefe
 - 1/2 TL Zucker
 - 4 EL Öl
 - 2 TL Salz

- FÜR DIE FÜLLUNG**
- 1 Knoblauchzehe
 - 1/2 Bund Petersilie
 - 6 Blätter Basilikum
 - 125 g Butter
 - 1 TL Salz

ZUBEREITUNG:

SCHRITT 1: TEIG MACHEN

Für den Vorteig mische 4 EL Mehl mit dem Zucker und der Trockenhefe. Verrühre alles mit dem lauwarmen Wasser und stelle den Vorteig für zehn Minuten zugedeckt an einen warmen Ort. Dann gib das übrige Mehl, Olivenöl und Salz hinzu und verknete die Zutaten zu einem glatten Teig. Lass den Teig eine Stunde lang an einem warmen Ort ruhen.

SCHRITT 2: FÜLLUNG HERSTELLEN

Für die Kräuterbutter-Füllung die Knoblauchzehe mit einer Presse zerkleinern. Hacke die Kräuter und vermische anschliessend alle Zutaten gut mit der weichen Butter.

SCHRITT 3: FÜLLUNG IN DEN TEIG

Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, rolle ihn ca. 1 cm dick zu einem Rechteck aus. Schneide das Rechteck in fünf ca. 5 cm breite Streifen und bestreibe diese mit der Kräuterbutter. Lege die Streifen jetzt aufeinander und schneide den Stapel in fünf gleich grosse Würfel. Fette eine Kastenform ein und lege die Würfel mit der Schnittfläche nach oben hinein. Dann lasse den Teig in der Form noch einmal 30 Minuten aufgehen.

SCHRITT 4: BACKEN

Heize den Backofen inzwischen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vor. Backe das Kräuterzupfbrot ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene.