

## Knoblauch/ Kräuter-Zupfbrot



Variante 1



Variante 2 (lässt sich besser zupfen)

### Zutaten Teig:

600 g Weizenmehl (**Typ 550**)

1 Tüte Trockenhefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

2 EL neutrales Öl (Sonnenblumen)

300 – 350 ml Wasser (lauwarm)

### Zutaten Kräuterbutter:

125 -150g Butter (sehr weich werden lassen)

nach Belieben Petersilie, Schnittlauch, evtl etwas Basilikum

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Butter mit den gehackten Kräutern, der fein gehackten Knoblauchzehe sowie Gewürzen vorbereiten und während der „Teigarbeit“ durchziehen lassen.

In einer Schüssel das Mehl und alle anderen trockenen Zutaten vermischen, das Wasser dazugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem relativ glatten, nicht mehr allzu klebrigen, Hefeteig verarbeiten. Ca. 5 Min. Dann die Schüssel abdecken und warm stellen, der Teig sollte sein Volumen mindestens verdoppelt haben. (Je nach Raumtemperatur 60 -80 Minuten)

Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche kurz durchkneten und zu einem Viereck (kein Quadrat) ausrollen. Mit der weichen Butter bestreichen oder, wenn die Butter weich genug ist, mit einem Backpinsel (die aus Silikon sind dabei echt klasse) bepinseln. Dann das Teigviereck zunächst mit Messer oder Pizzaschneider in ca. 8-10 cm breite Streifen schneiden, danach diese Streifen in etwa 10-12 cm lange Stücke schneiden. Für Variante 1 das erste Teigstück rollen, in die Mitte einer runden Tortenform setzen, alle weiteren Teigstücke nun darum legen. Für Variante 2 alle Teigstücke aufrollen und in freier kreativer Anordnung aufrecht in eine runde Tortenform packen.

Backzeit ist bei beiden Varianten gleich, bei Ober/Unterhitze ca 20 Min bei 200°C, bei Umluft gleiche Zeit bei 180°C. Alternativ kann man natürlich statt der Kräuterbutter auch ein Tomaten-Basilikum-Pesto nehmen. Oder auch eine Kastenbackform, dann reichen allerdings 500g Mehl, dort geht nur Variante 2, die sich auch als einfacher beim Abzupfen erwiesen hat. (Ist auch weniger schmadder-intensiv...)

Viel Spaß und guten Appetit!