

Brotbackform 22 cm



Art.-Nr. 661251



STÄDTER®

Zupfbrot mit Kräuterbutter

BROTBACKFORM 22 CM | ARBEITSZEIT: CA. 25 MIN. ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: CA. 15-20 MIN.

Zutaten für den Teig: 10 g Hefe, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 gestr. TL Zucker, 300 g Dinkelmehl 630, 1 gestr. TL Salz, 25 ml Olivenöl | **Zutaten für die Kräuterbutter:** 100 g weiche Butter, 2 EL kleingehackte Kräuter nach Wahl, 1 kleine Knoblauchzehe, 1/2 TL Senf, 1 gestr. TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Zuerst die Kräuterbutter herstellen. Dafür die weiche Butter etwas schaumig schlagen und mit den gehackten Kräutern und den restlichen Zutaten vermischen. Für den Teig, die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Zucker ca. 5 Min. quellen lassen. Das Mehl und alle weiteren Zutaten in die Rührschüssel geben und zusammen mit dem Hefewasser zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen, kurz entspannen lassen und mit der Kräuterbutter bestreichen.

Den Teig in Streifen schneiden (etwas weniger als die Breite der Kastenform) und zieharmonikaförmig falten. Locker in die gefettete Kastenform setzen und mit den anderen Streifen genauso verfahren.

Das Zupfbrot ca. 45 Min. gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

