



Kräuter- Zupfbrot



 Arbeitszeit: 1h

 Koch- & Backzeit: ca. 30 Min

 1 Zupfbrot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Brotteig

- 500g Weizenmehl Typ 550
- 10g Trockenhefe / 0,5 Würfel frische Hefe
- 2 TI Salz
- 150ml Wasser kalt
- 100ml Milch kalt
- 40ml Olivenöl
- 1 TI Zucker

Kräuter Butter

- 200- 250g Kräuterbutter
- oder: 100g frische Kräuter & 150g Butter zimmerwarm

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben. 5 Min auf langsamer Stufe und 10 Min auf doppelter Geschwindigkeit kneten lassen, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Dann eine Stunde bei Raumtemperatur ca. 1h (oder bis er sich in etwa verdoppelt hat) ruhen lassen. Kräuterbutter kaufen, oder die frischen Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Basilikum) waschen und fein hacken und zusammen mit warmer Butter zu einer Kräuterbutter vermengen. Den Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck ausrollen (ca. halber cm dick) und die Kräuterbutter darauf verteilen. Mit einem Messer, oder Pizzaschneider den Teig zuerst der langen Seite nach in 4 gleich große Bahnen trennen. Dann von der Kurzen Seite her ca. 10cm breite Streifen schneiden, so dass es in etwa gleich große Rechtecke ergibt. Die Rechtecke stapeln und in eine Kastenform hineinstellen, am besten in der Größe: 24cm x 10cm x 7cm. Mit etwas Milch bestreichen und bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Min goldbraun backen.

