

Rezept „Zupfbrot“

Zutaten:

750 g Mehl (möglich: normales Weizenmehl, dunkles Mehl, Vollkorn, Dinkelmehl oder gemischt)

450 ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

1,5 Teelöffel Salz

1 Prise Zucker

4 EL Öl

- 1) Zutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeiten, zugedeckt 45 Min ruhen lassen
- 2) In der Zwischenzeit zum Bestreichen 150 – 200 g Kräuterbutter parat stellen
– bei Zimmertemperatur lässt sie sich besser verteilen (gekauft oder selbst gemacht)
- 3) Teig zu einem großen Rechteck ausrollen, mit Kräuterbutter bestreichen.
Rechteck halbieren. Jede Hälfte in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
- 4) Jeden Streifen zickzackförmig zu einem „W“ falten und sofort aufrecht in eine mit Backpapier ausgelegte Springform stellen, Teigstreifen dicht an dicht.
- 5) Backofen auf 175 °C vorheizen, ca. 30 Min hellbraun backen

Im Internet findet man unter dem Begriff „Zupfbrot“ jede Menge Varianten und Anleitungen – oder man variiert selbst ☺.

Wir wünschen einen guten Appetit!