

Kräuter-Zupfbrot



Zutaten für 6 Personen

750 g	Mehl
400 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	Germ
½ TL	Zucker
1 EL	Salz
5 EL	Olivenöl
125 g	Kräuterbutter

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	ca. 1 Stunde
Koch/Backzeit:	ca. 40 Minuten

Zubereitung

Die Hefe bröseln und im lauwarmen Wasser auflösen. Einen Ring aus Mehl formen und dann alle Zutaten (außer Kräuterbutter) reingeben, alles zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen. Die Kräuterbutter auf dem Teig gleichmäßig verstreichen. Dann kann man den Teig mit getrockneten Tomaten und Oliven klein gehackt belegen. Auch geröstete Zwiebeln und klein gehackter Schinken würden alternativ sehr gut in den Teig passen.

Danach den Teig in Streifen, danach in Rechtecke (etwa 4 x 10 cm) schneiden.

Die Rechtecke der Länge nach falten, sodass sie wie ein M aussehen und kreisförmig in die Springform stellen.

Den Teig in der Springform 1 Std. gehen lassen. Dann bei 200°C im vorgeheizten Backofen (Umluft) etwa 40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit kann man die Oberfläche mit Dotter bestreichen.