

Kräuter-Zupfbrot

Zutaten:

750 g Mehl
400 ml Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe
1/2 TL Zucker
1 EL Salz
5 EL Öl
125 g Kräuterbutter, weich



Zubereitung:

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

Den Teig auf der Arbeitsfläche ausrollen. Die Kräuterbutter auf dem Teig verstreichen. Dann den Teig in Streifen schneiden, dann in viele kleine Rechtecke je ca. 4 cm x 8 cm geschnitten, am besten mit dem Pizzaroller.

Anschließend nimmt man 3 dieser Rechtecke und stellt sie im Kreis aufrecht zu einem engen Dreieck in die Mitte einer Springform. Die anderen Rechtecke werden anschließend drum herum gestellt.

In der Springform 1 Std. gehen lassen. Dann bei 200°C im vorgeheizten Backofen (Umluft) 30 - 45 Min. backen.

Tipp: Alternativ kann man die Kräuterbutter durch normale Butter ersetzen und noch Schinkenwürfel und/oder getrocknete Tomaten mit einfallen.