

Zupfbrot

Zutaten für 3 Brote (Aluform 40 x 6 x 5 cm):

Teig:

- 500 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 40 g Butter
- 10 g Hefe
- 1 Eigelb
- 15 g Backmalz
- ca. 300 g Milch

ca. 900 g Gesamtteig

Belag nach Wahl:

- 60 g Tomatenbutter und
- 150 g Mozzarella (in kleine Würfel geschnitten)
- oder**
- 60 g Kräuterbutter
- 50 g Schinken
- 80 g geriebener Käse

Tipp: Sie können das Rezept auch in einer Toastbrotform backen. Eine Form ergibt zwei Zupfbrote.
Backzeit: 45–50 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten (siehe Knetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	7 Minuten langsam 3 Minuten schnell
NOVA:	8 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend den Teig mit Gärfolie abgedeckt 1 Stunden gehen lassen.

Den Teig in 3 Stücke teilen und diese je zu einem Rechteck ausrollen. Danach 60 g Tomaten- oder Kräuterbutter bestreichen und nach Wahl belegen. Dann das Rechteck in 3 Streifen schneiden und diese übereinander legen. Die übereinandergelegten Streifen in 3 cm Stücke schneiden und in die Form setzen.

Zum Schluss 1 Stunde in der Form gehen lassen und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: Ca. 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten

Kräuterbutter/Tomatenbutter:

Grundrezept:

- 250 g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Tomatenbutter: 100 g getrocknete Tomaten mit dem Grundrezept pürieren.

Kräuterbutter: Paprika, Curry und frische Kräuter mit dem Grundrezept pürieren.

Anleitung:



Teig in 300 g schwere Portionen abwägen, auf 0,5 cm ausrollen. Mit dem gewünschten Belag belegen.



Mit einem Teigabstecher in 3 Steifen teilen und diese übereinander legen.



Den Stapel in 3 cm Stücke abstechen und Hochkant aneinander reihen.



In eine gefettete Backform geben und 1 Stunde gehen lassen. Anschließend backen.