

# 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)
	<b>oder</b>
60 g	Kräuterbutter
50 g	Schinken
80 g	geriebener Käse

## 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.

### Tipp

Sie können das Rezept auch in einer Toastbrotform (38 x 12,5 x 9 cm) backen. Mit der Häussler Toastbrotform ergibt es somit zwei Zupfbrote.  
Backzeit: 45–50 Minuten



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.