Zupfbrot mit Kräuterbutter

Was braucht ihr?

Für die Kräuterbutter

- Petersilie
- Schnittlauch
- 150 g weiche Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz

Für den Hauptteig

- 190 g Wasser
- 10 g Hefe
- 500 g Mehl (550)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

außerdem zum Backen

- kleine Springform oder kleine Kastenform

Wie wird's gemacht ?

Die Kräuterbutter wird natürlich selbst gemacht. Das geht super einfach und ist 1000 mal besser als gekaufte. Dazu Petersilie und Schnittlauch (oder auch andere Kräuter je nach Geschmack) sowie den Knoblauch sehr fein schneiden oder sogar mit der Küchenmaschine mit wenig Öl pürieren. Die Kräuter / Knoblauch Mischung nun mit der (sehr) weichen Butter verrühren und nach Geschmack salzen. Am besten die Butter für einen Tag durchziehen lassen, dann wird sie aromatischer.

Für den Teig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und dann das Mehl und schließlich Öl und Salz hinzufügen. Der Teig wird 4 Minuten auf langsamer Stufe, dann etwa 5 Minuten auf schneller Stufe geknetet. Macht zur Vorsicht den Fenstertest um das Knetstadium festzustellen. Wie geht das ? Das steht hier.

Der Teig bekommt nun eine Stockgare von 45 Minuten an einem warmen Ort verpasst.

Nach der Gare werden die entstandenen Gase kräftig aus dem Teig geknetet. Nun ein Nudelholz zur Hilfe nehmen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Die weiche Kräuterbutter nun auf der gesamten Teigplatte verstreichen. Nun müssen viele Rechtecke aus dem Teig geschnitten werden. Das geht am besten mit einem Pizzaroller. Die Rechtecke sollten etwa 8 cm lang und nicht viel breiter sein als eure Springform hoch ist. Die Rechtecke werden nun schneckenförmig aufgerollt (Kräuterbutter immer nach innen gerichtet) und in den Springformrand (ohne Boden) auf ein Backblech mit Backpapier gesetzt. Wer keine kleine Springform hat kann natürlich auch zur Kastenform greifen.

Das Zupfbrot wird im vorgeheizten Backofen bei 190 °C etwa 30 Minuten gebacken.