

Brotbackformen



Art.-Nr. 661257, 661189, 661196, 661264



WE LOVE
BBQ
EDITION

STÄDTER®

Zupfbrot mit Kräuterbutter

	22,0cm	26,0cm	30,0cm	35,0cm	
Zutaten für den Teig	Hefe	10g	12g	14g	16g
	Wasser	150 ml	180 ml	200 ml	240 ml
	Zucker	1TL	1TL	1,5TL	1,5TL
	Dinkelmehl	300g	360g	410g	480g
	Salz	1TL	1TL	1,5TL	1,5TL
	Olivenöl	25 ml	30 ml	35 ml	40 ml
Backzeit					
□ 190 °C	15-20 MIN.	20-25 MIN.	25-30 MIN.	30-35 MIN.	

Zutaten für die Kräuterbutter	Butter	100g	120g	140g	160g
	Kräuter	2EL	2EL	2,5EL	2,5EL
	Knoblauch	1 Zehe	1 Zehe	1-2 Zehen	1-2 Zehen
	Senf	0,5TL	0,5TL	0,75TL	0,75TL
	Salz	0,5TL	0,5TL	0,75TL	0,75TL
	Pfeffer	1 Prise	2 Prisen	3 Prisen	4 Prisen
	Zitronensaft	1TL	1TL	1,5TL	1,5TL

Zubereitung:

Zuerst die Kräuterbutter herstellen. Dafür die weiche Butter etwas schaumig schlagen und mit den gehackten Kräutern und den restlichen Zutaten vermischen.

Für den Teig, die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Zucker ca. 5 Min. quellen lassen. Das Mehl und alle weiteren Zutaten in die Rührschüssel geben und zusammen mit dem Hefewasser zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen, kurz entspannen lassen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Den Teig in Streifen schneiden (etwas weniger als die Breite der Kastenform) und ziehharmonikaförmig falten. Locker in die gefettete Kastenform setzen und mit den anderen Streifen genauso verfahren.

Das Zupfbrot ca. 45 Min. gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

