Pikantes Zupfbrot (Mühle Kleeb AG, Katja Stalder)

Hefeteig:

500 g Mehl (Weissmehl, Halbweissmehl, Landfrauenmehl oder Urdinkel- Landbrotmischung )

2.5 dl Milchwasser, warm

3 EL Olivenöl

1 KL Salz (10 g)

3 EL Olivenöl

1 EL Malzextrakt (nach Belieben) zu einem geschmeidigen Teig kneten (oder mit Maschine) , ums Doppelte bei Raumtemperatur aufgehen lassen

Selbstgemachte Kräuterbutter:

150 g Butter in Schüssel geben, geschmeidig rühren

3 bis 5 Knoblauchzehen dazu pressen

Ca. 4 EL frische Kräuter, fein gehackt

z. B. Peterli, Oregano, Rosmarin, Bärlauch,

Currykraut etc.

1 KL Paprika, mild

Pfeffer aus der Mühle

Ca. 2 KL Kräutersalz dazu geben, miteinander gut vermischen

 Die Kräuterbutter darf gut gewürzt und gesalzen sein…

Fertigstellen:

Rundes Blech (30 cm) mit einem Blechreinpapier belegen

Wenig Mehl auf trockene Arbeitsfläche geben

Hefeteig mit Wallholz ca. knapp 1 cm dick zu einem Rechteck auswallen

Weiche Kräuterbutter mit Gummischaber gleichmässig auf den Teig streichen. Teig mit einem Messer oder Pizzarädli in viele kleine Rechtecke , ca. 4x6 cm schneiden. Zuerst drei der Rechtecke zu einem engen Dreieck zusammenstellen. Die anderen Rechtecke dann «drum herum» anstellen, bis der Teig verbraucht ist. Es sollte dann wie eine Art Rose aussehen. Abgedeckt noch ein paar Minuten gehen lassen, bis der Ofen auf 190 Grad vorgeheizt ist, dann auf zweitunterster Stufe bei Heissluft ca. 30 bis 35 Min. goldbraun backen.

Auf Kuchengitter mit dem Blechreinpapier als «Unterlage» am Besten noch lauwarm servieren. Nun

können die einzelnen Stückchen nach Belieben heraus gezupft werden!

Tipps:

* Für ein mediterranes Brot kann der Teig auch mit Pesto statt mit Kräuterbutter bestrichen werden
* Nach Belieben dem Teig 3 bis 4 EL Rapssamen beifügen
* Getrocknete Tomaten oder Oliven (klein geschnitten) unter den Hefeteig mischen
* Je nach Mehl braucht der Teig etwas mehr oder weniger Flüssigkeit



