

# Mediterranes Zupfbrot

Ein herzhaftes Pull-apart-bread aus Teigscheiben mit Oliven und Tomaten.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Kastenform (30 x 11 cm):**  
Fett

## Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 Pr. Zucker  
1 TL Salz  
300 ml warmes Wasser  
3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

## Füllung:

etwa 100 g getrocknete Tomaten in Öl  
etwa 65 g grüne Oliven ohne Stein  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter

## 1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 48 x 40 cm) ausrollen.



**3 Füllung:**

Tomaten abtropfen lassen. Oliven und Tomaten in kleine Stücke schneiden. Crème fraîche gleichmäßig auf dem Teigrechteck verteilen, Oliven- und Tomatenstücke aufstreuen. Teig in etwa 30 Quadrate (8 x 8 cm) schneiden. Diese auf der Arbeitsfläche in Stapel von je 5 Scheiben aufschichten. Die Teigstapel anschließend senkrecht in der Form aneinanderstellen, so dass die Form ausgefüllt ist. Zugedeckt an einem warmen Ort noch einmal gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Gebäck aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen. Das Brot kann lauwarm verzehrt werden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet, dann am besten aufgetaut bei Backtemperatur aufbacken.
- Zusätzlich können 50 g geröstete Pinienkerne aufgestreut werden.

