

Rustikales Zupf-Landbrot

Mit Käse und Kräutern gefülltes Mischbrot, überbacken

etwa 30 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

400 g Weizenvollkornmehl

300 g Dinkelmehl Type 1050

300 g Roggenmehl Type 997

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

75 g fertiger Sauerteig

2 TL Zucker

3 TL Salz

etwa 1 EL Brotgewürz (Koriander,

Anis, Kümmel und Fenchel)

650 ml lauwarmes Wasser

Außerdem:

Wasser

Weizenmehl

Füllung:

2 - 3 Knoblauchzehen

1 Bund fein gehackte, gemischte

Kräuter, z. B. Rosmarin,

Petersilie, Schnittlauch,

Basilikum, Thymian

750 g Käse, z. B. Scamorza

(geräucherter Mozzarella) oder

Büffelmozzarella

Olivenöl

1 Hefeteig:

Alle 3 Mehlsorten in eine Rührschüssel geben. Die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten, wieder in die Schüssel geben und nochmals zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem länglichen Laib (etwa 30 cm) formen, auf das Backblech legen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Brot mit Wasser bestreichen, mit etwas Mehl bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Minuten

- 4 Dann die Temperatur reduzieren und das Brot fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 6 Füllung:

Knoblauch abziehen, fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit den Kräutern vermischen. Käse in feine Scheiben schneiden. Das erhaltete Brot mehrmals längs und quer so einschneiden, dass das Brot fast durchgeschnitten ist und auf das Backblech legen. Die Schnitte etwas öffnen, die Knoblauch-Kräuter-Mischung gleichmäßig einstreuen, den Käse üppig darin verteilen, mit etwas Olivenöl bestreichen und überbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Das Brot servieren, so lange der Käse noch warm ist.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch gekauftes Brot, z. B. Misch-, Land, Kasselerbrot verwenden. Entweder einen Laib mit etwa 1500 g oder 2 kleinere Laibe mit je etwa 750 g.
- Sehr lecker schmeckt das Brot auch mit Berg- oder Raclettekäse.
- Noch herzhafter wird das Zupf-Brot, wenn Sie Schinkenwürfel mit in die Füllung geben.
- Sie können auch 2 kleinere Brote backen. Diese dann wie im Rezept angegeben nach den 10 Min. anbacken nur etwa 30 Min. fertig backen.
- Ungefüllt ist das Brot einfriergeeignet.

