

Zupfbrot

Herzhaftes Pull-apart-bread mit Röstzwiebeln, getrockneten Tomaten und Käse

etwa 15 Scheiben



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Hefeteig:

30 g getrocknete Tomaten
200 g Weizenvollkornmehl
200 g Dinkelmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 ½ TL Kräutersalz
frisch gemahlener Pfeffer
50 g Röstzwiebeln
1 Be. Dr. Oetker Crème double
125 ml Wasser

Zum Bestreuen:

100 g Käse, z. B. Appenzeller

1 Vorbereiten:

Für den Teig Tomaten in kleine Stücke schneiden. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig:

Die beiden Mehlsorten mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 36 x 24 cm) ausrollen. Das Rechteck in etwa 24 Quadrate (etwa 6 x 6 cm) schneiden (Abb. 1).



- 3 Diese auf der Arbeitsfläche zu Stapeln von je etwa 4 Quadraten aufschichten. Die Teigstapel senkrecht in der Form aneinanderstellen, so dass die Form ausgefüllt ist (Abb. 2). Zugedeckt etwa 15 Min. ruhen lassen.



- 4 Käse grob raspeln. Käse auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Minuten

Das Brot aus der Kastenform lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot ist einfrierggeeignet.
- **Zum Verschenken** die vorbereiteten trockenen Zutaten dekorativ in ein Glas (mind. 750 ml Inhalt) oder Tüte schichten und verschließen. Das Rezept dekorativ anbinden.