

Picknick-Zupfbrot mit Kräutern

Luftig-lockerer Teig und eine köstliche Kräuterfüllung machen das Picknick-Zupfbrot so unwiderstehlich – ideal zum Teilen und Genießen!

Zutaten
1 Portionen

Hefeteig
300 g Dinkelmehl (630er)
20 g Frischhefe
1.5 TL Zucker
180 ml Wasser, lauwarm
3 EL Byodo Back-Öl Klassik
1 Ei
1 TL Byodo Meersalz, fein
1 TL Rosmarin, frisch gehackt
Füllung
4 TL Kräuter, frisch (z.B. Rosmarin, Petersilien, Thymian, Schnittlauch)
1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Byodo Back-Öl Klassik
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer
100 g Käse (z.B. Mozzarella, Parmesan)

Zubereitung

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Hefe und Zucker hineingeben. Das lauwarme Wasser in die Mulde gießen und sanft mit der Hefe verrühren. Das Hefewasser mit etwas Mehl vom Rand der Mulde bedecken. Den Vorteig abgedeckt für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und für etwa 5 Minuten mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Das Innere der Schüssel einmal rund herum leicht einfetten und die Teigkugel hineinlegen. Erneut abdecken und für ca. eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Kräuterfüllung vorbereiten. Dazu die Kräuter und den Knoblauch hacken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Alles zusammen mit etwas Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben bzw. kleinschneiden.

Die Kastenform mit Backpapier auslegen und einfetten. Das Backpapier sollte an den beiden langen Seiten über die Form hinausstehen, so dass man das Brot nach dem Backen aus der Form heben kann.

1-2 Bögen Backpapier einfetten. Den gegangenen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche einmal kurz durchkneten und in 12 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion in etwa 10 cm breite Ovale formen und auf das eingefettete Backpapier legen.

Die Kräuterfüllung sowie den Käse gleichmäßig darauf verteilen und einmal in der Mitte zusammenfalten. Aufrecht und mit der Öffnung nach oben in die vorbereitete Backform geben und noch einmal für ca. 15-20 Minuten abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Zupfbrot auf einem Backblech in das untere Drittel des Ofens schieben und für ca. 50 Minuten goldbraun backen. Eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, falls es zu dunkel werden sollte.

Nach dem Backen für etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen und dann mit Hilfe des Backpapiers herausheben. Das Brot zuletzt mit Meersalz bestreuen und am besten noch warm servieren. Es lässt sich einfach auseinanderzupfen und eignet sich hervorragend zum Dippen mit den Byodo Feinkost-Saucen.

Die Menge eignet sich für eine Kastenform mit den Maßen 25×10 cm.