

Kräuterbutter-Zupfbrot



Zutaten (24 Stücke):

Teig:

- 1 Würfel Hefe (frisch)
- 20 g Zucker
- 500 g Mehl
- 300 ml Wasser (lauwarm)

Kräuterbutter:

- 125 g Butter (weich)
- 6 Stiele Basilikum
- 6 Stiele Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, das Hefewasser zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Für die Kräuterbutter die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter, Kräuter sowie Knoblauch verkneten und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Hefeteig kurz durchkneten und auf etwas Mehl mit Hilfe eines Nudelholzes zu einem Quadrat (ca. 48x48cm) ausrollen. Teigplatte mit Kräuterbutter bestreichen und in 6 Streifen (á ca. 8cm) schneiden. Teigstreifen dann nochmals quer in je 8 Stücke (á ca. 6x8cm) schneiden.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Eine gefettete Auflaufform (ca. 15x20cm, ca. 5cm hoch) leicht schräg platzieren und die vorbereiteten Teigstücke darin senkrecht dicht an dicht in 2 Reihen aufstellen.

Backofen auf 150 Grad Celsius Umluft vorheizen

Die Teigquadrate zugedeckt nochmals abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen. Das Kräuterbrot nach dem Gehen für 35 Minuten in den Backofen geben und lauwarm servieren.

Tipp:

Wenn es einmal schnell gehen muss oder keine frischen Kräuter zur Hand sind, eignet sich ein Tütchen Tiefkühl-8-Kräutermischung.

Nährwertangaben: 116 kcal pro Stück, 15 g KH pro Stück