



Zupfbrot: Selbstgebackenes Faltenbrot mit Kräuterbutter

von Anja

Zutaten für den Teig:

- 600 g Mehl
- 300 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 50 ml Öl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe

für die Kräuterbutter:

- 150 g Butter
- 1 Topf Schnittlauch
- 1 Topf Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 1 El Olivenöl

Backanleitung:

Zunächst wird der Teig vorbereitet. Hefe und Zucker in das lauwarme Wasser einrühren und mindestens 10 Minuten ruhen lassen. In der Zeit Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen und sodann Wasser und Hefe zugeben. Zwei Minuten mit der Küchenmaschine kneten, noch das Öl dazugeben und erneut fünf bis acht Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten lang gehen lassen.

Für die Kräuterbutter die weiche Butter mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter kleinhacken, Knoblauch zerdrücken und dazugeben und alles mit dem Olivenöl gut verrühren.

Nun wird es ernst: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche von etwa der Größe eines Backbleches dünn auswellen und mit der Kräuterbutter bestreichen. Den Teig dann etwa zweimal längs und neunmal quer durchschneiden, so dass 30 kleine rechteckige Streifen entstehen

Eine genügend große Auflauf- oder Springform einfetten. Die einzelnen Rechtecke nun wie eine Ziehharmonika falten und aufrecht so in die Form setzen, dass sie noch etwas größer werden können. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Faltenbrot 30 Minuten backen.

(mit Unterstützung von <https://sandraskochblog.de/faltenbrot-mit-kraeuterbutter-zupfbrot/>; dort sind auch schöne Fotos).

mog61 wünscht guten Appetit!