

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Zupfbrot mit Bärlauch

Zutaten für 4 Personen

- 10 g frische Hefe
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 500 g Weizenmehl, Typ 550
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Zucker, gestrichen
- 3 EL Olivenöl
- 50 g Bärlauch
- 125 g Butter
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2-3 Spritzer Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung

- Hefe in dem Wasser auflösen und in eine Rührschüssel geben. Mehl mit Salz und Zucker mischen, zum Hefewasser hinzufügen. Anschließend Öl zugeben und alles ca. 5 Minuten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Bärlauch säubern, putzen und fein hacken. Die Butter cremig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen, Bärlauch unterheben.
- Nach 30 Minuten den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 30 x 50 cm breit ausrollen. Die Bärlauchbutter gleichmäßig darauf ausstreichen. Die Teigplatte quer in 6-7 gleichgroße Streifen schneiden. Diese vorsichtig aufeinanderlegen und in 5 Stücke schneiden.
- Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die Teigstücke hochkant hintereinander in die Form geben. Nochmals abdecken und für weitere 25-30 Minuten ruhen lassen.
- Das Brot dann im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 30-35 Minuten backen. Wie bei allen Broten schadet es nicht, wenn man auf den Backofenboden eine (ofenfeste) Schale mit heißem Wasser stellt. Durch den Wasserdampf wird das Brot schön knusprig.
- 10 Minuten abkühlen lassen und möglichst noch lauwarm genießen.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Eure Guidos