

KRÄUTERZUPFBROT

Ideal vorm grillen oder zum Glas Wein. Mit der Übernacht-Variante kann man den Teig super vorbereiten.

HAUPTTEIG 12 Std.

500 Weizenmehl 700
 320 Wasser 25 Grad
 10 g Salz
 12 g Öl
 2 g Frischhefe
 Kräuterbutter zimmerwarm
 oder Pesto zum füllen

Wenn der Teig nach 12 Stunden nicht verarbeitet wird, nochmals dehnen und falten. Er kann im **Kühlschrank** weitere 12-24 Stunden rasten. Dann 1 Stunde Raumtemperatur annehmen lassen und dann formen und wie rechts weiter machen.

Variante

HAUPTTEIG schnell

500 Weizenmehl 700
 300 Wasser 25 Grad
 10 g Salz
 15 g Öl
 15 g Frischhefe
 optional 1 EL Anstellgut

- Alles per Hand gut verkneten
- Nach 60 Minuten dehnen und falten.
- Abgedeckt bei Zimmertemperatur 10-12 Stunden zur Gare stellen (bei 12 Std. Rezept)
 - Variante schnell:
nach 1,5 Stunden ausrollen
- Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche kippen. Ausrollen ca. 1 cm (nicht zu dünn)
- Mit Kräuterbutter oder Kräuterpesto (nicht zu ölig) bestreichen und in Streifen schneiden – so breit wie die Kastenform ist
- Dann wie eine Ziehharmonika zusammen falten und in die gebutterte Kastenform stellen. Gare 15-20 Min.
- Ofen auf 250 Grad vorheizen (Ober-Unterhitze).
- In den Ofen geben, leicht dampfen.
- Nach 10 Min. Dampf ablassen (1 x die Tür auf) und auf 200 Grad zurück schalten. Gesamtbackzeit ca. 1 Stunde.

Triebmittel: Hefe
 Stockgare: 10-12 Std | 1,5 Std.
 Stückgare: 15-20 Min.
 Am Backtag: 1,5 | 3 Std.

