

Zupfbrot

etwa 18 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

750 g glattes Mehl
1 ½ Pck. Dr. Oetker Germ
450 ml lauwarmes Wasser
1 ½ KL Salz
1 Prise Zucker
4 EL Speiseöl

Zum Bestreichen:

200 g weiche Kräuterbutter

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

2 Zum Bestreichen:

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 60 cm) ausrollen. Das Rechteck der Länge nach halbieren und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit Kräuterbutter bestreichen. Jeden Teigstreifen zu einem „W“ falten und eng aneinander in eine Springform (28 cm Ø) stellen. Das Zupfbrot zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten