



Knoblauch-Zupfbrot mit Kräutern

30 Min.
AKTIVE ZEIT

155 Min.
GESAMTZEIT

190 kcal
PRO STÜCK



Das braucht's für eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von ca. 30 cm (16 Stück)

500 g Halbweissmehl • 1 1/2 TL Salz • 1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt • 3 dl Wasser • 2 EL Olivenöl • 80 g gesalzene Butter, weich • 3 Knoblauchzehen, gepresst • 2 TL Rosmarinnadeln, fein geschnitten • 2 TL Thymianblättchen, fein geschnitten • wenig Pfeffer • 130 g geriebener Gruyère

Und so wird's gemacht

Teig: Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung: Butter mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

Zupfbrot: Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 30 x 40 cm) auswallen. Füllung darauf verteilen, 2/3 des Käses darüberstreuen und leicht andrücken. Teig quer in 5 Streifen, dann in Rechtecke von ca. 5 x 7 cm schneiden. Rechtecke aufeinanderlegen, in die Form stellen, restlichen Käse darüberstreuen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.