

TOMATEN-KRÄUTER-ZUPFBROT



TOMATEN-KRÄUTER-ZUPFBROT

Zutaten

300 ml Milch / 100 g Butter / 1 Würfel frischer Germ / 760 g Mehl / 1 EL Salz / 1 EL Basilikum, getrocknet / 1 TL Thymian, getrocknet / 1 EL Oregano, getrocknet / 1/2 TL Majoran, getrocknet / 4 Eier / 60 g Butter, geschmolzen / 250 g getrocknete Tomaten in Öl, klein gewürfelt

Zubereitung

1. Die Milch gemeinsam mit der Butter erwärmen und den Germ darin auflösen. Kurz stehen lassen.
2. In einer großen Rührschüssel Mehl, Salz und die Kräuter miteinander verrühren. In die Mitte der Mischung eine kleine Mulde formen. In diese Mulde kommt das Dampfl hinein.
3. Den Teig in etwa 6-7 min. zu einem geschmeidigen Ball verkneten. Währenddessen auch die Eier zugeben und mit unterkneten.
4. Diesen Teigball in eine leicht gefettete Schüssel legen und zugedeckt an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
5. Eine Königskuchenform gut einfetten. Den aufgegangenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Das Teigrechteck mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Anschließend die klein gewürfelten Tomaten darauf verteilen.

6. Das Teigrechteck der Länge nach in drei breite Streifen schneiden. Die Streifen übereinanderlegen und in 6 Stücke schneiden, damit Karten entstehen.
7. Die Teigkarten nun senkrecht in die Königskuchenform schichten, abdecken und 30 min. gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze (165° Umluft) vorheizen und den Rost in der Mitte platzieren.
8. Das Zupfbrot dann für 35-40 min. backen und danach abkühlen lassen.

Tipp

Am besten noch lauwarm zu gegrilltem Fleisch genießen.

Gebacken mit

RIESS Königskuchenform Obers/Pfirsich



Erhältlich in 30 x 10 cm
Artikelnummer: 0638-570
Mehr Infos unter www.riess.at