



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Zupfbrot "Italian Style" mit Pesto, Mozzarella, Oliven & Kräutern



Zutaten:

450g Mehl
3/4 Würfel frische Hefe
1 TL Salz
4 EL Olivenöl
280ml Wasser
1 Glas (190 g) Basilikum Pesto
2 Stück Mozzarella Kugeln, à 125g
1 Glas Oliven schwarz, Abtropfgewicht 190g

div. Kräuter, Menge nach Belieben, z. B.:
Thymian, Oregano, Rosmarin

Zubereitung Zupfbrot:

Vom lauwarmen Wasser ein paar Esslöffel abnehmen und mit der Hefe und dem Zucker in einem Glas verrühren. Beiseitestellen und für ein paar Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Das Hefewasser dazugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes/Küchenmaschine für 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Aus der Rührschüssel nehmen und zu einer Kugel formen.

Eine saubere Schüssel mit Backtrennspray besprühen und den Teig hineingeben. Abgedeckt an einem warmen Ort für eine 1 Stunde gehen lassen. Der Hefeteig sollte sein Volumen anschließend verdoppelt haben.

Kräuter waschen, Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken. Oliven in feine Ringe schneiden. Die Kastenform mit Backtrennspray oder weicher Butter einfetten.

Den Teig aus der Form nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 35x30 cm ausrollen. Teig bis zum Rand mit Basilikum Pesto bestreichen. Oliven großflächig darauf verteilen. Den Brotteig anschließend in 3 Streifen à 10 cm Breite schneiden und wellenförmig falten (wie eine Ziehharmonika).

Gefaltete Teigstreifen in die Kastenform schichten. Zum Schluss in jede Teigfalte eine Scheibe Mozzarella hineinstecken. Tipp: Die Form hochkant stellen, so können die Teigstreifen problemlos aufeinander gestapelt werden.

Das Zupfbrot auf mittlerer Schiene für ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Vor Ablauf der Backzeit, nach ca. 25 Minuten, die frischen Kräuter über das Brot verteilen. Unbedingt lauwarm genießen.