

Rainer Sass | Zupfbrot mit Kräuter-Butter

Zutaten für 1 Springform:

- 600 g Mehl
- ca. 200 ml warmes Wasser
- ca. 200 g Kräuterfrischkäse
- ½ Hefewürfel
- 1 TL Zucker
- 1 gehäufter TL Salz
- 100 g weiche Kräuter-Butter

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Frischkäse, Hefe, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 20 – 30 Minuten aufgehen lassen.

Den Hefeteig nochmals durchkneten. Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig darauf zu einem Rechteck ausrollen und die Kräuter-Butter auf der Teigfläche verteilen. Den Teig mit einem Messer oder Pizzaroller in Rechtecke von ca. 4 x 8 cm schneiden.

Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. 3 der Teig-Rechtecke einrollen und in die Mitte der Springform stellen. Die restlichen Teigstücke rundum bis zum Rand anlegen. Nach Geschmack als Streifen, gerollt oder gefaltet.

Das Zupfbrot nun für 15 – 20 Minuten in den 50 °C heißen Ofen stellen und ruhen lassen. Dann den Ofen auf 190 °C erhitzen und das Brot 30 Minuten backen.

Zum Servieren in Stücke teilen und Dips oder Cremes dazu reichen.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Sass: So isst der Norden