

Zupfbrot mit Kräuterbutter

Teig : 750 g Weissmehl

4 Esslöffel Olivenöl

15 g Salz

1 Prise Zucker

20 g Hefe

Ca. 400 g Wasser

Zu einem Teig kneten.ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.

In dieser Zeit 2 mal zusammenfallen...dann in den Kühlschrank stellen.

Aufstrich- Kräuterbutter: 1 Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

Diverse Kräuter: Basilikum

Rosmarin

Schnittlauch

Petersilie

Origano

Am besten Frische Kräuter!

Etwas Salz und Pfeffer

Mit etwas Olivenöl mit dem Mixer oder Mörser fein pürieren .dann mit

100 g Butter (am besten Raumtemperatur) vermischen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

Mit der Kräuterbutter gleichmässig bestreichen.

Mit dem Teigrädli 6 gleichmässige Streifen schneiden.

Die Streifen handorgelmässig falten und in eine mit Backpapier ausgelegte

Springform legen .(Teig wenn möglich nach aussen.)

Im Ofen bei 200 Grad ca.30 -40 Minuten hell backen.

(evt. mit einem Papier abdecken)

