



Benötigte Zutaten

150 ml	Premium Alpenmilch
100 g	Premium Teebutter
1 Würfel	Germ (oder: 1 Packung Trockengerm)
350 g	Mehl
1 EL	Oregano
1 EL	Basilikum
1 TL	Salz
250 g	Premium Heujuwel

Käse- und Kräuter-Zupfbrot

von Law of Baking

Anleitung

Zubereitung

1. Die Milch gemeinsam mit 50 g Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Topf vom Herd nehmen. Das Ganze sollte lauwarm sein; wenn nicht, dann etwas abkühlen lassen. Den Germ dazugeben und warten, bis sich Bläschen bilden.
2. In der Zwischenzeit das Mehl gemeinsam mit den Kräutern und dem Salz in einer großen Schüssel vermengen und eine Mulde in der Mitte formen. In diese Mulde das Dampf gießen und den Teig in 5-7 min. verkneten, bis er geschmeidig ist und sich gut vom Schüsselrand löst.
3. Die Schüssel mit einem frischen Geschirrtuch bedecken und für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen oder bis er sich in der Größe verdoppelt hat.
4. Nachdem der Teig aufgegangen ist, eine Kastenform mit ca. 22 cm Länge gut einfetten und beiseitestellen.
5. 50 g Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle schmelzen.
6. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Der Teig sollte in etwa einen halben cm dick sein. Dieses Rechteck mit der geschmolzenen Butter bestreichen und gut mit der Hälfte des geriebenen Käses bestreuen.
7. Das Rechteck der Länge nach in Streifen schneiden. Die Streifen sollten in etwa gleich breit wie die Kastenform sein. Dann der Breite nach, das Rechteck erneut schneiden. Hierbei sollten dann die so entstandenen Teigkarten der Breite und Höhe der Kastenform entsprechen.
8. Die Teigkarten übereinander stapeln und in die Kastenform schichten. Mit dem Geschirrtuch erneut zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.
9. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (165°C Umluft) vorheizen und den Rost in der Mitte platzieren.



10. Das aufgegangene Zupfbrot mit dem restlichen Käse bestreuen und für 35-40 min. backen. Auskühlen lassen.



Ein Rezept von
lawofbaking.com