



Benötigte Zutaten

300 g	Premium Alpenmilch
1 Pkg.	Trockengerme
1 TL	Zucker
500 g	Mehl
2 TL	Salz
200 g	Premium Teebutter (weich, in Stücken und zum Einfetten)
1 Bund	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Thymian
2 EL	griebener Kren
2 EL	Premium Teebutter (weich, in Stücken und zum Einfetten)
etwas	Pfeffer

Grünes Zupfbrot

Anleitung

1. Mehl mit Germ, Zucker, Salz, Butter und Milch zu einem kompakten Teig kneten. Die Zutaten sollten dabei alle Zimmertemperatur haben. Den Teig ca. 30 Minuten zimmerwarm rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kräuter und den Meerrettich zerkleinern und mit Butter abrühren.
3. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen – der Teig sollte ca. 0,5 cm dick sein – und in Quadrate scheiden. Jedes Quadrat mit der Kräutermischung bestreichen und zu je Viererpaketen in eine Kastenform schichten.
4. Den Teig in der Kastenform nochmal ca. 30 Minuten rasten lassen und dann rund 30 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

Tipp: Diese Art von Brot kann auch mit Bärlauch oder anderen saisonalen Kräutern, sowie im Sommer zum Grillen zusätzlich noch mit Knoblauch gebacken werden.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten