

Bärlauch-Zupfbrot

perfekt für Grillabende, Vorspeisen und Buffets

Zutaten

Für den Hefeteig

- 500 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel Frischhefe
- 2 TL Salz
- 150 ml warmes Wasser
- 100 ml Milch
- 40 ml Olivenöl
- 1 TL Agavensirup oder Zucker nach Belieben

Für die Bärlauchbutter

- 80 g Bärlauch oder andere frische Kräuter,
- 150 g Butter
- 1 TL Salz oder nach Geschmack
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer

Zum Bestreichen (optional): 2 EL Milch und 1 Prise Kurkuma



Zubereitung

1. In Schüssel Mehl, Trockenhefe und Salz vermengen.
2. Wasser, Milch, Öl und Agavensirup hinzugeben und mit einem Kochlöffel einarbeiten.
3. Dann mit den Händen oder mit einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten zu einem Teig kneten, Teig zu einem runden Ball formen, mit etwas Öl bestreichen und für 1 Stunde abdecken, bis er sich verdoppelt hat
4. Währenddessen den Bärlauch hacken und in einer Schüssel mit Butter, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Eine 30x11 cm Kastenform mit Backpapier auslegen oder gut einfetten.
6. Fertigen Teig nochmal kurz durchkneten, dann in 8-12 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einem flachen Kreis formen. Die Kreise mit der Kräuterbutter bestreichen und zusammenklappen.
7. Dann nebeneinander in die Backform anordnen und nochmal 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
8. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Brot optional für mehr Glanz mit etwas Milch (+ Prise Kurkuma verrührt) bestreichen und für 30 Minuten backen.
9. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form heben.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten || **Backzeit:** ca. 30 Minuten || **zusätzlich** 1h 20min um den Teig ruhen zu lassen