

Pull – Apart Bread

Was du brauchst:

- 430g glattes Mehl
- 20g frische Hefe
- 100g Creme Fraiche
- 180ml lauwarmes Wasser
- 50ml Olivenöl
- 1 EL Zucker oder Honig
- 1 TL Salz
- 2 Eier L
- ca. 125g-150g Kräuterbutter
- bei Bedarf 2-3 Knoblauchzehen
o. Knoblauchpulver nach Geschmack



Sonstiges: eine Kastenform, Backpapier

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln und mit dem Zucker vermischen. So lange umrühren bis sich Zucker und Hefe vollständig aufgelöst haben und flüssig sind. Das Gemisch in die Mulde leeren und mit wenig Mehl von der Seite mischen (am besten mit einer Gabel). Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 15-20 Minuten ruhen lassen.

Hat sich das Hefegemisch ungefähr verdoppelt, die restlichen Zutaten (bis auf die Kräuterbutter und den Knoblauch) dazu geben und mit dem Teighaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten, mindestens so lange bis sich alles von der Schüssel löst. Je länger der Teig geknetet wird, umso geschmeidiger wird er. Klebt kein Teig mehr an der Schüssel fest, die Masse nochmal kräftig mit den Händen weiterkneten. Das darf gerne mal 5-10 Minuten sein. Anschließend die Schüssel dünn mit Mehl austauben und den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel in die Schüssel legen und wieder mit einem feuchten Tuch abdecken. Den Brotteig nun an einem warmen Ort rasten und gehen lassen. Nach 1-1,5 Stunden dürfte sich die Menge mindestens verdoppelt haben und ist dann bereit für den nächsten Schritt.

Den Backofen auf Umluft 180° vorheizen und die Kastenform mit Backpapier auslegen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmal kurz durchkneten. Zu einem ca. 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen und gleichmäßig mit der Kräuterbutter bestreichen. Wer möchte, kann jetzt das Brot mit gepressten Knoblauchzehen oder Knoblauchpulver bestreuen. Mit einem Messer kleine Rechtecke schneiden, sie sollten der Breite und Höhe nach in die kurze Seite der Kastenform passen.



Jetzt werden die kleinen Rechtecke einfach der Reihe nach in die Backform geschichtet. Dazu einfach die Form aufstellen, so kann man ganz einfach Schicht für Schicht aufeinander legen. Das erste Rechteck wird mit der trockenen Seite nach unten in die Kastenform gelegt und auch das letzte Rechteck wird so gedreht, dass die Kräuterbutter nach innen zu den anderen Scheiben liegt. Es wird immer eine Scheibe nach der anderen versetzt eingelegt, so entsteht eine schöne unregelmäßige Optik. Nochmal mit einem Tuch bedecken und 10 Minuten ruhen lassen. Danach die obere Seite mit ein wenig Kräuterbutter bestreichen und für ca. 30 Minuten goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen und das Zupfbrot am besten noch lauwarm genießen.

Tipp: Eignet sich wunderbar als Grillbeilage!