



# Zupfbrot mit Tomaten- Basilikum-Butter

Zeit gesamt  
2h

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Hefe, frisch	21 g
Zucker	1 TL
Wasser	250 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1.5 TL
Olivenöl	40 g
Butter	80 g
Tomatenmark	80 g
Basilikum, frisch	10 g
Rosmarin, frisch	5 g
Pfeffer, schwarz	
Tomaten, getrocknet	80 g
Parmesan	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, grobe Reibe, Nudelholz, Kastenform 30 cm,  
Küchenmaschine

### 1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge dann das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme ihn zu einer Kugel, fette diese mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 60 Minuten aufgehen.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

### 2. Tomaten-Kräuter-Butter

Verrühre die Butter mit dem Tomatenmark. Hacke die Basilikumblätter und Rosmarinnadeln fein und füge sie gemeinsam mit Zucker, Pfeffer und Salz hinzu. Hacke auch die getrockneten Tomaten, reibe den Parmesan und rühre beides mit in die Butter.

Tipp: Für eine vegane Variante kannst du die Butter durch Olivenöl ersetzen und den Parmesan weglassen.

Fette die Kastenform mit Olivenöl. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder Silikonmatte etwa 3mm dünn aus. Bestreiche die Teigplatte mit der Tomaten-Kräuter-Butter und schneide sie in 8-10 cm breite Streifen. Halbiere die Streifen und falte sie wie eine Ziehharmonika auf. Lege die gefalteten Stränge mit der offenen und geschlossenen Seite im Wechsel aufeinander und setze sie in die Kastenform. Stelle die Backform in

den kalten Backofen. Stelle ihn dann auf 170°C O/U und backe das Brot 30-35 Minuten. Der Teig nutzt die Aufheizzeit des Ofens zum Aufgehen, so spart man sich die zweite Gärzeit. Serviere das Brot warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3298 kcal
Kohlenhydrate	449 g
Eiweiß	88 g
Ballaststoffe	26 g
Fette	128 g