Kräuter – Zupfbrot

Die perfekte Beilage zu Gegrilltem! Luftige und würzige Brotscheiben mit Kräuterbutter verfeinert!
Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/QWBSHo17Kng

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp

Für den Teig:
500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
2 gestrichene TL Flohsamenschalenpulver ODER 2 gestrichene TL Xanthan
1 Würfel frische Hefe oder 2 P. Trockenhefe
400ml lauwarmes Wasser
1,5 TL Salz
4 EL Öl

Außerdem:
125g sehr weiche Kräuterbutter (ggf. laktosefrei)

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und vermischen. Alle restlichen Zutaten zum Mehlgemisch geben, auch das Hefewasser und alles zu einem Teig verrühren.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz kneten.
3. Anschließend auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem

Rechteck, etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit Kräuterbutter bepinseln. Etwa 2 Teelöffel Kräuterbutter zurückbehalten.
4. Mit einem Messer oder Pizzaschneider den Teig in Stücke schneiden, sodass diese Stücke etwa die Breite und Höhe einer Kastenform entsprechen. Für dieses Zupfbrot eignet sich eine Kastenform mit einer Länge von etwa 25 cm, aber auch eine Kastenform mit etwa 30 cm Länge! Für die unten aufgeführten Bilder wurde eine Form mit 25 cm verwendet. Im Video wurde eine Kastenform mit 30 cm verwendet.
5. Die Kastenform mit Backpapier auskleiden. Die Teigscheiben nun aufeinander legen und sogleich hochkant in die Form stellen. Es darf etwas Platz zwischen den Teigscheiben und der Form bestehen, der Teig geht noch auf und füllt dann die Kastenform aus. Die restliche Kräuterbutter auf die Teigscheiben geben. An einem warmen Ort etwa 60 Minuten aufgehen lassen.
6. Das Zupfbrot im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 – 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form ausdampfen lassen, dann auf ein Kuchengitter geben und, wer mag, nochmals mit etwas Butter oder Kräuterbutter bepinseln.

Tipp: Das Kräuter – Zupfbrot schmeckt warm köstlich!

Milchfrei – Tipp: Kräuterbutter selbst herstellen, aus veganer Margarine und gemischten Kräutern.

Fruktosearm – Tipp: Das Teigrezept ist fruktosearm. Je nach Verträglichkeit kann Kräuterbutter aus Butter und verträglichen Kräutern selbst hergestellt werden. Geeignete Kräuter sind: Petersilie, Oregano, Basilikum, Dill, Thymian.

Bild 1: Den Teig ausrollen, in Stücke schneiden und mit Kräuterbutter bepinseln.

Bild 2: Die bestrichenen Teigscheiben aufeinanderlegen. Die letzte Teigscheibe umgedreht auflegen.

Bild 3: Die Teigscheiben „stehend“ in die Form geben. Die Teigscheiben gehen noch sehr auf, so darf es ruhig etwas „schief“ aussehen!

Bild 4: Kräuter – Zupfbrot nach dem Aufgehen.

Bild 5 und 6: Gebackenes Kräuter – Zupfbrot

rezepte-glutenfrei.de