

Zupfbrot Tomate – Mozzarella

Weiche Brotscheiben mit Tomatenstückchen, Mozzarella und Basilikum verfeinert! Eine köstliche Brotspezialität!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Teig:

500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

2 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:

4 – 5 EL Olivenöl

1 große Tomate, klein geschnitten

3 – 4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, gehackt

200g geriebenen Mozzarella (ggf. laktosefrei)

2 – 3 EL Basilikum frisch, gehackt

Salz

Pfeffer

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 3 EL Olivenöl bepinseln. Den Teig mit den frischen- und getrockneten Tomatenstücken, Mozzarella, Basilikum gleichmäßig belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

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.

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. Es ist kein Problem, wenn etwas Belag von den Scheiben abfällt. Einfach das aufgegangene Zupfbrot vor dem Backen damit bestreuen. Die Teigoberfläche mit dem restlichen Olivenöl bepinseln. 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.

Tipp: Das Zupfbrot schmeckt warm besonders köstlich!

Bild 1: Bestreute und geschnittene Teigscheiben



Bild 2: Teigscheiben aufgestapelt



Bild 3: Zupfbrot vor dem Aufgehen



Bild 4: Zupfbrot nach dem Aufgehen



Bild 5: Fertiges Zupfbrot

