

Zupfbrot alla Caprese



Nährwerte pro Scheibe: Eiweiß: 8 g / Fett: 13 g / Kohlenhydrate: 28 g / Brennwert: 264 kcal

Zutaten für 15 Scheiben:

Für den Teig:

½ Würfel frische Hefe

2 EL warmes Wasser

500 g Weizenmehl (Type 550)

20 g Zucker

1 gestr. TL Salz

4 Eier (Größe M)

150 g Butter (zimmerwarm)

40 g Weizenmehl zum Bestäuben

Für die Füllung:

30 Basilikumblätter

1 abgetropfte Büffel-Mozzarellakugel
(Abtropfgewicht 125 g)

40 g ger. Parmesan

400 g abgetropfte Tomatenstücke
(aus der Dose)

gem. schwarzen Pfeffer



© Walter Cimbali für ZS Verlag

1. Eine Kastenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die Hefe in eine Rührschüssel bröseln und mit warmem Wasser verrühren. Mehl, Zucker, Salz, Eier und Butter hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Den Teig mit Frischhaltefolie belegen und die Rührschüssel etwa 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Den kalt gestellten Teig mit Mehl bestäuben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 25 cm) ausrollen. Das Teigrechteck so zusammenfalten, dass 3 Teigschichten entstehen. Den Teig wieder mit Mehl bestäuben und nochmals zu einem Rechteck (etwa 40 cm x 25 cm) ausrollen und erneut zusammenfalten. Den Teig etwa 5 Minuten ruhen lassen.



4. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 36 x 50 cm) ausrollen. Den Teig längs in 3 etwa 12 x 50 cm breite Streifen schneiden.

5. Für die Füllung die Basilikumblätter abspülen und trocken tupfen. Mozzarella auf einer Haushaltsreibe grob raspeln oder fein hacken. Tomatenstücke, Basilikumblätter, Mozzarella und geriebenen Parmesan mittig auf den Teigstreifen verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

6. Die Teigstreifen mit der Füllung in etwa 10 cm breite Scheiben schneiden. Zunächst 5–6 Scheiben aufeinanderschichten und in die vorbereitete Kastenform stellen. Nacheinander die restlichen geschichteten Scheiben daranstellen. Die letzte Scheibe umdrehen, damit die Füllung nicht am Rand steht. Den Teig etwa 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

7. Den Backofen kurz vor Ende der Teiggehzeit vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

8. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben. Das Brot etwa 55 Minuten backen.

9. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Das Brot etwa 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Zupfbrot warm oder kalt genießen.



Mehr Rezepte in:
„Zupfbrote“

