

Rezept

# Oliven-Zupfbrot

Ein Rezept von Oliven-Zupfbrot, am 18.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

- 25 g frische Hefe
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 5 g Salz

### Für die Füllung

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 große Knoblauchzehe
- 100 g zimmerwarme Butter
- ½ TL Salz
- 125 g schwarze Oliven (entsteint)
- 1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
- Pfeffer

### Ausserdem

- 1 Kastenform (30 cm ang)  
Butter für die Form
- Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (ca. 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 170 kcal, 9 g F, 3 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

- Für den Teig die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit 250 g lauwarmem Wasser und Zucker verrühren. Etwa 15 Min. an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Bläschen gebildet haben. Das Mehl, Hefewasser, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben. In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt für ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Für die Füllung Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Oliven sehr gut abtropfen lassen, Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Petersilie, Oliven, Knoblauch, Orangenschale, Butter, Pfeffer und Salz verrühren. Die Kastenform gut einfetten.
- Den Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten, etwa 5 Min. ruhen lassen und dann knapp 1 cm dick ausrollen. Die Teigplatte mit der Füllung bestreichen und in ca. 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 4-5 Teigquadrate aufeinanderstapeln. Die Form aufrecht hinstellen, die Teigstapel in die Form geben und abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° vorheizen. Das Brot (untere Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen, dabei nach ca. 30 Min. mit Backpapier abdecken. Am Ende der Backzeit das Zupfbrot herausnehmen und 15 Min. in der Form abkühlen lassen, anschließend vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.