

Rezept

Zupfbrot Caprese

Ein Rezept von Zupfbrot Caprese, am 23.04.2024

Zutaten

1 deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)	1 EL Olivenöl
Rezeptmenge	1 Knoblauchzehe
1 Dose stückige Tomaten (ca. 400 g)	Salz
Pfeffer	1 TL getrockneter Oregano
250 g Mozzarella	20 Basilikumblätter
Mehl zum Arbeiten und für die Form	Kastenform (30 cm lang)
Öl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal, 6 g F, 6 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten dazugeben. Mit 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer und Oregano würzen. Die Sauce offen bei kleiner Hitze in ca. 15 Min. um die Hälfte einkochen. Mozzarella ca. ½ cm groß würfeln.
2. Den Teig kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 48 × 48 cm) ausrollen. Mit Tomatensauce bestreichen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand freilassen. Den Mozzarella und Basilikum auf der Sauce verteilen.
3. Die Kastenform gründlich mit Öl einfetten. Mit Mehl ausstäuben. Nun Schritt 3-5 der Faltechnik für Zupfbrote anwenden (siehe Rezept-Tipp). Abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Ofen auf 200° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) 30-40 Min. backen. Herausnehmen und in der Form ca. 15 Min. abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen, noch warm servieren.