

## Rezept

# Zupfbrot mit Kräuterbutter

Ein Rezept von Zupfbrot mit Kräuterbutter, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>1</b> deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)	<b>2</b> Schalotten
<b>Rezeptmenge</b>	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>½ Bund</b> Schnittlauch	<b>½ Bund</b> Petersilie
<b>3 Zweige</b> Thymian	<b>125 g</b> weiche Butter
Salz	Pfeffer
<b>250 g</b> würziger Bergkäse	Mehl zum Arbeiten und für die Form
Kastenform (30 cm lang)	Butter 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. 215 kcal, 12 g F, 7 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken. Schnittlauch, Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilienblätter abzupfen und hacken. Thymianblättchen von den Zweigen streifen. Schalotten, Knoblauch und Kräuter mit einer Gabel unter die Butter mengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben.
2. Teig kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 48 × 48 cm) ausrollen. Mit Kräuterbutter bestreichen, dabei rundum 1 cm Rand freilassen. Den Käse darüber streuen.
3. Die Kastenform gründlich mit Butter 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 ca. 15 Min. abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen, noch warm genießen.