Rezept

Zupfbrot mit Paprika und Feta

Ein Rezept von Zupfbrot mit Paprika und Feta, am 12.10.2024

Zutaten

1 Rezeptmenge	deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)
	Salz
8 Scheiben	gekochter Schinken (ca. 200 g)
	Mehl zum Arbeiten und für die Form
	Öl für die Form
4	kleine rote Paprika
1	großer Zucchino (ca. 300 g)
200 g	Feta
2	Gefrierbeutel (à 3 l)
	Kastenform (30 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 13 g F, 19 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. Backofen auf 250° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen, Paprika daraufsetzen, im Ofen (Mitte) 10 Min. backen, bis die Haut teils schwarz wird und Blasen wirft. Paprika für 10 Min. in die Gefrierbeutel geben. Dann vierteln, putzen und die Haut abziehen.

2. Zucchino waschen, putzen und längs halbieren, von jeder Hälfte parallel zur Schnittfläche 4 dünne Scheiben abschneiden. Diese leicht salzen. Feta parallel zur kürzeren Seite in 8 Streifen schneiden.

3. Form mit Öl einfetten, mit Mehl ausstäuben. Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig durchkneten, auf einer bemehlten Fläche zu einem Quadrat (ca. 28 × 28 cm) ausrollen. Dieses quer in 4 gleich breite Streifen schneiden, den Teig mittig längs durchschneiden, sodass 8 Streifen entstehen.

4. Jedes Teigstück mit 1 Zucchinostreifen, 1 Scheibe Schinken, 2 Paprikavierteln belegen. Jedes Teigstück, beginnend mit 1 quer gelegten Fetastreifen, von der kurzen Seite her aufrollen. Rollen aufrecht in die Form setzen und im heißen Ofen (Mitte) 40 Min. backen. Ca. 15 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form stürzen und servieren.