

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 27.07.2023

Herzhaftes Zupfbrot mit Mozzarella und Tomaten-Kräuterbutter

Zutaten:

Für den Hefeteig:

300 ml lauwarmes Wasser
1 TL flüssiger Honig
1/2 Würfel Hefe (ca. 21 g)
550 g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

1 Pck. Mini-Mozzarellakugeln
(Nettofüllmenge: 250 g,
Abtropfgewicht: 125 g)
125 g weiche Butter
1-2 EL getrocknete Tomaten in Öl
1/2 Knoblauchzehe
1,5 EL italienische Kräutermischung
etwas Pfeffer
etwas Salz

Für das Topping:

40 g Butter
weiße und schwarze Sesamsaat
Mohn
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne

Außerdem:

Gugelhupfform (ø 24 cm)
Tomaten-Kräuterbutter oder Olivenöl
zum Einfetten der Gugelhupfform



Zubereitung:

1. **Für den Hefeteig** in einer Schüssel das Wasser und Honig mischen und die Hefe hineinbröseln. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
2. Mehl, Salz und Öl in die Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 bis 10 Minuten zunächst auf erster Stufe, dann auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.
4. Inzwischen **für die Füllung** die Mozzarellakugeln in einem Sieb abtropfen lassen.
5. Butter in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und zur Butter pressen.
6. Tomaten mit einem großen Messer sehr fein hacken und zur Butter geben. Kräutermischung und je etwas Pfeffer und Salz zugeben und verrühren. Butter kaltstellen.
7. Mozzarellakugeln trockentupfen.
8. Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ungefähr 30 Kugeln à 35 g formen.
9. In die eine Hälfte der Kugeln je eine Mozzarellakugel einschlagen und rund rollen. In die andere Hälfte der Kugeln etwa 1/2 TL Tomaten-Kräuterbutter geben, einschlagen und rund

rollen.

10. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Gugelhupfform (∅ 24 cm) sorgfältig fetten. Sesam, Mohn, Sonnenblumen- und Kürbiskerne jeweils auf einen tiefen Teller geben.

11. Unterschiedlich gefüllte Kugeln abwechselnd in die geschmolzene Butter tauchen, so dass sie leicht bedeckt sind und anschließend in Sesam, Mohn oder Sonnenblumen- oder Kürbiskernen wenden und in die Form setzen.

Tipp 1: Die Teigkugeln können Sie auch mit Hilfe eines Silikonpinsels mit Butter bepinseln.

Tipp 2: Zum oberen Rand der Form sollten noch ca. 2-3 cm Abstand bleiben.

12. Zupfbrot abgedeckt noch einmal 25-30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

13. Zupfbrot im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Drittel 25-30 Minuten backen.

14. Zupfbrot in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig auf das Gitter stürzen.