

BUNTES Zupfbrot



 50 min.

 einfach

 4

Das brauchst Du:

Für den Teig:

50 g **SENNEREIBUTTER**, 300 ml **BERGMILCH**, 1 TL Zucker, 1 Würfel Germ,
650 g helles Dinkelmehl, 15 g Salz, etwas Butter für die Form

Für die Toppings:

110 g Kräuterbutter (selbstgemacht aus unserem Rezeptheft „Grill-Edition“),
80 g Tomatenmark mit Salz & Pfeffer gewürzt, 40 g Röstzwiebeln,
30 g fein geriebenen **BERGKÄSE ODER GOLDSTÜCK**

So machst Du's:

Zuerst erwärmst Du die Bergmilch in einem kleinen Topf mit der Sennereibutter und dem Zucker, bis die Butter geschmolzen ist. Ein bisschen abkühlen lassen und dann den Germ in die lauwarme Milchmischung einbröseln und unter Rühren auflösen. Dann mischst Du in einer großen Schüssel das Mehl mit dem Salz und gibst die Germmilch dazu — alles gut verkneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Nun die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit kants Du entweder eine Gugelhupf- oder normale Backform mit etwas Butter einfetten. Den aufgegangenen Teig teilst Du jetzt in 4 gleiche Portionen, formst davon jeweils einen langen Strang von ca. 25 cm und teilst diesen wiederum in 6 gleiche Teile. Die einzelnen Teigportionen formst Du nun zu Kugeln und wälzt diese gleichmäßig in einem der Toppings. Das machst Du nun mit allen Kugeln abwechselnd, sodass Du von allen vier Toppings mehrere Teigkugeln hast. Diese schichtest Du nun abwechselnd und dicht in die Backform. Die Reste von den Toppings kannst Du dann noch auf den obersten Kugeln verteilen.

Dann nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann schiebst Du die Backform in den vorgeheizten Backofen — 180°C Ober- / Unterhitze — für ca. 40 - 45 Minuten und lässt das Brot goldbraun backen. Nach dem Auskühlen aus der Backform lösen und servieren.

Genuss-Tipp:

Dazu passt hervorragend unsere Blitz-Grillsauce aus dem Rezeptheft „Grill-Edition“ oder unser Honig-Senf-Sauerrahm Dip!



© feiermaglich.de



Erlebnis Sennerei

Zillertal

WWW.ESZ.TIROL