

Pull Apart Bread mit (Garten)Kräuterbutter



Nicht nur eine perfekte Beilage zum Grillen oder zu Salaten, sondern auch einfach so ein echter Genuss.

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

300 g Weizenmehl Typ 550

200 g Dinkelmehl Typ 1050

10 g Salz

5 g frische Hefe

300 ml Wasser, lauwarm

2 EL Olivenöl

Für die Füllung

50 g weiche Butter

Frische Gartenkräuter nach Wahl (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Oregano)

1-2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Mehle mit Salz in eine Schüssel geben und mischen.
2. Die frische Hefe darüber bröseln.
3. Wasser und Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Wer eine Küchenmaschine benutzt, der stellt sie zuerst 2 Minuten auf die erste Stufe, danach 6-8 Minuten auf Stufe 2. Den Teig abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Inzwischen die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit der weichen Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Eine kleine Springform (Durchmesser 15 oder 18 cm) mit Öl auspinseln und bereitstellen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen (ca. 30 cm x 30 cm). Die Kräuterbutter gleichmäßig darauf verteilen und die Teigfläche mit einem Pizzaschneider (oder scharfem Messer) in 16 gleichgroße Stücke schneiden.
7. Das erste Stück zusammenklappen (Kräuterbutter-Seite ist immer innen!), das zweite Stück mit der Innenseite über die offene Seite des ersten Stücks legen. Alle weiteren Teile immer etwas versetzt anordnen (wie Blütenblätter bei einer Rose). Sobald es zu unhandlich wird, den Teigling mittig in die Springform setzen und die restlichen Teile in der Form wie oben beschrieben anordnen.
8. Den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Während dieser Zeit, den Teig noch einmal abdecken.
9. In der Ofenmitte für ca. 25 Minuten backen, dabei eine feuerfeste Schüssel mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser unten in den Ofen stellen.
10. Nach der Backzeit aus der Form lösen, abkühlen lassen und genießen.