



## PINKANT GEFÜLLTES ZUPFBROT

### ZUTATEN FÜR EINE AUFLAUFFORM VON ETWA 30 X 20 CM

#### Für den Teig:

300 g Wasser  
21 g frische Hefe (1/2 Würfel)  
500 g Dinkelmehl (T 700)  
12 g Salz  
40 g Olivenöl oder Sonnenblumenöl

#### Zum Belegen: (halb/halb)

für das Speck-Zupfbrot:

Knoblauchöl aus 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt und ca. 3 EL Sonnenblumenöl  
8 Scheiben Bauchspeck  
150 g Bergkäse, gerieben

Für das Schafkäse-Rosmarin-Zupfbrot:

Rosmarinöl aus 1 EL Rosmarinnadeln, fein gehackt und ca. 3 EL Olivenöl  
200 g milden Schafkäse od. Feta  
12 Oliven, in Viertel geschnitten

#### Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mischen und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe gut verkneten bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Zugedeckt für 30-60 Minuten gehen lassen. Teig auf ein bemehltes Brett stürzen, in zwei Hälften teilen und jede zu einem Rechteck ausrollen.

Eine Hälfte mit Knoblauchöl bestreichen, dann mit Speck belegen und mit Bergkäse bestreuen. Die zweite Hälfte mit Rosmarinöl bestreichen und mit klein gewürfelm Feta und geviertelten Oliven belegen.

Die Teigplatten vorsichtig einrollen und jede Rolle in etwa 8-12 (je nach Wunsch und Größe der Backform) Stücke teilen. Die Stücke mit der Schnittseite nach oben nebeneinander in eine gute gefettete und mit Backpapier ausgelegte Auflaufform setzen, bis die Form voll ist. „Zupfbrot“ noch einmal mindesten 30 Minuten gehen lassen, dann bei 160-170 ° C Heißluft ins gut vorgeheizte Rohr schieben und 25-30 Minuten knusprig backen.

In der Form abkühlen lassen und auf eine Platte servieren – jeder kann sich sein Stück „abzupfen“.

Tipp: Für eine süße Füllung (zb mit Creme fraiche, Apfelstücken und Preiselbeeren) den Teig mit einer Mischung aus 250 g Dinkelmehl und 250 g Einkornmehl zubereiten.