



Pull-Apart-Bread mit Kräuterbutter

Zutaten

- 2 EL Butter
- 1 TL Mehl
- 225 ml Milch, 1,5% Fett
- 50 g Zucker
- 0,5 Würfel Hefe
- 500 g Dinkelmehl
- 1 Ei(er)
- 4 EL THOMY Reines Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 50 g Zwiebeln
- 3 Stängel Petersilie
- 3 Stängel Basilikum
- 120 g Butter
- 2 EL Maggi Würze
- 150 g Greyerzer
- etwas Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Eine Kastenform gut mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Für den Hefeteig Milch und Zucker in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen (die Milch darf nicht zu heiß werden). Hefe hineinbröckeln und verrühren.
3. Dinkelmehl, Ei, THOMY Reines Rapsöl und etwas Salz in einer großen Schüssel mischen und die Hefemilch dazugeben. Alles mit dem Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Für die Kräuterbutter Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Weiche Butter mit Salz, MAGGI Würze, der Zwiebel und dem Knoblauch mit einer Gabel verrühren. Gehackte Kräuter unterrühren.
5. Den Greyerzer reiben. Anschließend den Hefeteig dünn ausrollen, mit der Kräuterbutter bestreichen und mit Greyerzer bestreuen. Den Teig in lange Streifen schneiden, die etwas schmaler sind als der Querdurchmesser der Kastenform. Diese Streifen aufeinander legen. Die gestapelten Streifen quer in kleine Päckchen schneiden. Die Teigpäckchen hintereinander hochkant in die Kastenform stellen. An einem warmen Ort nochmal ca. 45 Min. ruhen lassen. Das Pull-Apart-Bread im Backofen bei 200°C ca. 25-30 Min. backen. Wenn die Oberfläche dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Das Brot ca. 10 Min. auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form holen.

Nährwert-Anzeige

🕒 37 Minuten

Kohlenhydrate	420 g
Energie	4301 kcal
Fett	234 g
Protein	128 g

⊕ 1 Stück