

Wildkräuter-Zupfbrot

Zutaten

700 g Mehl
400 ml lauwarmes Wasser
1,5 TL Salz
1 TL Feinkristallzucker
1,5 Pkg. Trockengerm
6 EL Olivenöl
Wildkräuterpesto

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig bereiten und an einem warmen Ort zirka 40 Minuten rasten lassen.

Den aufgegangenen Teig rechteckig und fingerdick ausrollen und anschließend das Wildkräuterpesto darauf verteilen.

In zirka 5 cm breite Streifen radeln und wie einen Fächer zusammenfallen.

Das Zupfbrot in eine befettete und bemehlte Spring- oder Kastenform schichten und bei 170 °C ca. 45 Minuten backen.

