

# ZUPFBROT MIT TOMATEN-BASILIKUM-BUTTER / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #17



Dieses Zupfbrot ist die perfekte Beilage zum Grillen, aber auch zum Picknick passt es sehr gut. Das Brot muss nicht geschnitten werden, sondern wird einfach mit den Händen auseinandergezupft. Die Tomaten-Kräuter-Butter macht das Brot schön saftig und würzig. Das Zupfbrot lässt sich ganz leicht vegan zubereiten, dafür muss man nur den Parmesan weglassen und die Butter durch Olivenöl oder eine vegane Alternative ersetzen. Die Kräuter wie Basilikum und Rosmarin in der Butter könnt ihr nach Belieben variieren und austauschen.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 11 cm

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge dann das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme ihn zu einer Kugel, fette diese mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 60 Minuten aufgehen.



**Tipp:** Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 250 g** Wasser
- 500 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 40 g** Olivenöl

## TOMATEN-KRÄUTER-BUTTER

Verrühre die Butter mit dem Tomatenmark. Hacke die Basilikumblätter und Rosmarinnadeln fein und füge sie gemeinsam mit Zucker, Pfeffer und Salz hinzu. Hacke auch die getrockneten Tomaten, reibe den Parmesan und rühre beides mit in die Butter.



**Tipp:** Für eine vegane Variante kannst du die Butter durch Olivenöl ersetzen und den Parmesan weglassen.

TOMATEN-KRÄUTER-BUTTER:

- 80 g** Butter
- 80 g** Tomatenmark
- 10** Basilikum
- 1** Rosmarin
- 1 Pr.** Zucker
- 1 Pr.** Pfeffer
- ½ TL** Salz
- 80 g** getrocknete Tomaten
- 50 g** Parmesan

## BROT FERTIGSTELLEN

Fette die Kastenform mit Olivenöl. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder Silikonmatte etwa 3mm dünn aus. Bestreiche die Teigplatte mit der Tomaten-Kräuter-Butter und schneide sie in 8-10 cm breite Streifen. Halbiere die Streifen und falte sie wie eine Ziehharmonika auf. Lege die gefalteten Stränge mit der offenen und geschlossenen Seite im Wechsel aufeinander und setze sie in die Kastenform. Stelle die Backform in den kalten Backofen. Stelle ihn dann auf 170 °C O/U und backe das Brot 30-35 Minuten. Der Teig nutzt die Aufheizzeit des Ofens zum Aufgehen, so spart man sich die zweite Gärzeit. Serviere das Brot warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen!