



PULL-APART KRÄUTERBROT MIT KÄSE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #92



- ANZEIGE -

Egal ob für die Weihnachtsfeier oder auch die Silvesterparty, mit diesem Pull-Apart Brot habt ihr die perfekte Beilage für euer Buffet. Das Brot könnt ihr wie in meinem Rezept als Weihnachtsbaum arrangieren oder es einfach als Rechteck oder Kreis auf dem Blech backen. Die Füllung aus Mini Mozzarella macht die Brötchen aus Hefeteig schön saftig und die Kräuterbutter schmeckt einfach wunderbar dazu.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 32

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat.



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:

- 42 g** Hefe
- 250 g** Wasser
- 1 TL** Zucker
- 500 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 50 g** Olivenöl

KRÄUTERBUTTER

Schmilz die Butter, presse die Knoblauchzehe dazu und verrühre alles mit dem Salz, Pfeffer und den Kräutern. Stelle die Butter zur Seite.

KRÄUTERBUTTER UND FÜLLUNG:

- 70 g** Butter
- 1** Knoblauchzehe
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 EL** Oregano (getrocknet)
- 1 EL** Rosmarin (getrocknet)
- 1 EL** Thymian (getrocknet)
- 250 g** Mini Mozzarella

BAUM FÜLLEN UND FORMEN

Teile den Teig in gleichgroße Portionen. Forme jede Portion zu einer Kugel, öffne sie leicht mit den Fingern und lege einen Mini Mozzarella hinein, schließe den Teig um den Mozzarella und forme ihn zu einer Kugel. Wälze die Kugeln in der Butter und lege sie in Form eines Tannenbaums auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BROT BACKEN

Stelle das Blech in den kalten Ofen, die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmals zum Aufgehen. Heize den Ofen dann auf 180 °C O/U vor und backe den Weihnachtsbaum für etwa 35-40 Minuten, bis er goldbraun ist. Serviere ihn am besten noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!