

Zupfbrot mit sibirischem Waldpesto

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten plus 80 Minuten Ruhezeit

Zutaten für ca. 12 Portionen:

320 g Dinkelmehl Type 630

80 g Buchweizenmehl

1,5 TL Salz

½ TL Zucker

½ Würfel frische Hefe

180 ml lauwarmes Wasser

50 g weiche Margarine oder vegane Butter

1 Glas TAIGA Sibirisches Waldpesto

Zubereitung:

- 1) Dinkelmehl, Buchweizenmehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben.
- 2) Hefe zerbröckeln und in lauwarmem Wasser auflösen. Zusammen mit der weichen Margarine zu den trockenen Zutaten geben. Mit einer Küchenmaschine oder von Hand mehrere Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zug ca. 60 Minuten ruhen lassen.
- 3) Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 60 cm auf 45 cm ausrollen. Gleichmäßig mit dem sibirischen Waldpesto bestreichen. Den Teig mit einem Pizzaroller in 16-20 gleichmäßige Stücke schneiden.
- 4) Die kleinen Teigstücke hochkant in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform setzen und abgedeckt erneut ca. 20 Minuten gehen lassen, bis die Form fast mit dem Teig gefüllt ist. Anschließend im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Die fertig gebackenen Teigschichten können einfach von Hand abgezupft werden und verleihen dem Zupfbrot seinen Namen. Dadurch eignet sich das Zupfbrot perfekt als Partysnack. Schmeckt lauwarm besonders gut.



