Bärlauch Zupfbrot

Wie das duftet! Zupfbrot mit frischem Bärlauch und geriebenem Parmesan - perfekt auch zum Grillen...

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

- 325 ml lauwarme Milch
- 21 g frische Hefe (bei längerer Ruhezeit kommt man auch mit weniger Hefe aus)
- 1 TL Zucker
- 300 g Dinkelmehl
- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 250 g sehr weiche Butter
- 50 g Bärlauch-Blätter
- Salz zum Würzen der Bärlauchbutter
- Parmesan, gerieben (Menge nach Wunsch)

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, den Zucker dazugeben, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Beide Mehlsorten mit 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefemilch und 2 Esslöffel weiche Butter dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken oder per Hand). Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lasse, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Inzwischen den Bärlauch waschen, trocken tupfen, sehr fein hacken und mit der restlichen Butter und Salz gründlich verrühren.
4. Eine Kastenform (30 cm Länge) mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal mit der Hand durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 40×50 cm).
5. Bis auf 2 Esslöffel die Bärlauchbutter gleichmäßig darauf verstreichen. Den Parmesan raspeln und auf der Butter verteilen. Auch hier etwas zurückbehalten.
6. Den Teig mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in 5 Streifen schneiden.
7. Jeden Streifen wie eine Ziehharmonika zusammenfalten und in die senkrecht aufgestellte Backform stapeln. Die Oberfläche mit der restlichen Bärlauchbutter bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Mindestens weitere 15 Minuten ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen
9. Auf der unteren Schiene das Brot 40-50 Minuten (je nach Ofen) backen. Evtl. die letzten 10 Minuten mit Backpapier abdecken, damit das Brot nicht zu dunkel wird.
10. Das Brot aus der Form stürzen (dabei aufpassen, dass man sich an der flüssigen Butter nicht vebrennt!) und auf einem Gitter abkühlen lassen.