Kräuterzupfbrot mit Käse



Ein etwas aufwändiges, aber sehr sehr leckeres gefülltes Zupfbrot mit Kräutern, Knoblauch und Käse. Der Aufwand lohnt sich auf jeden Fall!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

Zutaten für den Teig

- 350 g Dinkelmehl
- 150 g Roggenmehl
- 1 TL Salz
- 1 Würfel frische Hefe (oder weniger, dann verlängert sich die Ruhezeit)
- 1 EL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 350 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für die Füllung

100 g weiche Butter
3 Knoblauchzehen (geschält, fein gehackt)
1/2 Bund Rosmarin (Nadeln fein gehackt)
1/2 Bund Basilikum (Blätter gezupft und fein gehackt)
1 Bund Petersilie, glatt (fein gehackt)
125 g Bergkäse (grob gerieben)
125 g Mozzarella (grob gerieben)

Zubereitung

1. Mehlsorten mit dem Salz mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken.
2. Hefe in eine kleine Schale bröseln und mit dem Zucker solange verrühren, bis sie flüssig ist.
3. Lauwarmes Wasser, Öl und die Hefe in die Mulde geben und zu einem glatten Teig verkneten.Mit Frischhaltefolie und Geschirrtuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Butter cremig rühren und mit Kräutern und Knoblauch mischen.
5. Kastenform (Länge ca. 25 cm) einfetten.
6. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig quadratisch (ca. 50 cm x 50 cm) ausrollen.
7. Mit der Butter bestreichen und den Käse gleichmäßig darauf verteilen.
8. Teig mit einem Pizzaschneider in 6 Streifen schneiden und jeweils 3 Streifen aufeinanderlegen (Achtung! Die oberste Streifen mit der Butterseite nach unten legen!)
9. Beide Stapel noch einmal quer in 6 Stücke schneiden.
10. Kastenform hochkant hinstellen und alle Teigstücke aufeinanderstapeln. Dann die Form wieder gerade hinstellen, vorsichtig abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
11. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. 40 Minuten backen.
12. Nach der Backzeit das Brot 20 Minuten in der Form stehen lassen und danach aus der Form stürzen.