Weihnachtliches Zupfbrot

1. Hefe, Butter, Milch, 50g Zucker und Vanillezucker 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Mehl und Eier dazugeben und 8 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
   Die Stoneware fetten. Den Hefeteig zu einem großen Rechteck ausrollen (50x30cm). 100 g Butter schmelzen und auf dem Teig verstreichen.
5. 150 g Zucker mit dem Lebkuchengewürz vermischen und mit einem Esslöffel darauf verteilen.
6. Etwa 8cm breite Streifen schneiden und wie eine Ziehharmonika übereinander legen. Eng nebeneinander in die Stoneware legen.
7. Die Stoneware auf die unterste Schiene im Backofen stellen und 25-30 Minuten backen.

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 550

200 g Zucker

1 Pckg. Vanillezucker

20 g frische Hefe

150 g Milch

150 g Butter

2 Eier

2 TL Lebkuchengewürz

Benötigtes Material

Kastenform, Lily, Stoneware rund, mittlere Ofenhexe

Zubereitungszeit

15 Minuten Zubereitungszeit

60 Minuten Gehzeit

25-30 Minuten Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de