



ZUPFBROT MIT LACHS

von ines.kocht

Zutaten

- Für den Teig
- 450g Weizenmehl Type 550
- 220g Wasser
- 20g Hefe
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Für das Kräuteröl
- 4 EL Olivenöl
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 2 TL gemischte Kräuter TK
- Für den Belag
- 200g Räucherlachs
- 175g Doppelrahm-Frischkäse

So geht's

- Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig in die große Nixe umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen. Für das Kräuteröl die Zutaten miteinander vermischen.
- Den Hefeteig mit dem Nylonmesser in zwei Portionen teilen. Die erste Portion auf der bemehlten Teigunterlage mit dem Teigroller zu einem großen Rechteck ausrollen (etwa 8mm dünn).
- Den Räucherlachs auf dem Schneidebrett würfeln. Den Frischkäse mit Hilfe des kleinen Streichers auf den Teig streichen. Mit Lachswürfeln bestreuen. Mit etwas Kräuteröl beträufeln. Mit der Hilfe der Teigunterlage von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle mit dem Nylonmesser in je 8cm lange Stücke schneiden und mit etwas Kräuteröl bestreichen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de



ZUPFBROT MIT LACHS

von ines.kocht

So geht's

Gebacken im Zauberkasten

- Den Zauberkasten mit Hilfe des Silikonpinsels leicht fetten und mit einer Seite auf die Arbeitsfläche legen. Die Teigrollchen in den Zauberkasten stapeln. Mit der zweiten Teigportion genauso wie mit der ersten Teigportion beschrieben verfahren und mit in den Zauberkasten stapeln.
- Die Form aufstellen und mit dem restlichen Kräuteröl bepinseln. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Das Zupfbrot auf dem Rost, unterste Schiene 45 Minuten backen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de