



## Knoblauch - Zupfbrot

### Zutaten:

- 225 g Weizenmehl
- 225 g Dinkelmehl
- 10 g Salz
- 30 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 60 g Ländle Butter, geschmolzen
- 120 ml Mineralwasser
- 2 Eier

### Füllung:

- 100 g Ländle Butter, sehr weich
- 1 Bund Schnittlauch und Petersilie, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz
- Pfeffer

In einer großen Schüssel die beiden Mehlsorten und das Salz vermengen.

Hefe, Zucker und 4 Esslöffel lauwarmes Wasser verrühren. Ein Esslöffel der Mehlmischung dazugeben und abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 5 Minuten gehen lassen.

Ländle Butter, Mineralwasser und Eier zur Mehlmischung geben. Den Hefevorteig dazugeben und alles für 5 min mit den Knethaken des Handrührers verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

Für die Fülle, Ländle Butter, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. (Der Butter sollte sehr weich sein aber noch nicht geschmolzen.)

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

Den Hefeteig gut durchknetet und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit der Kräuterbutter bestreichen und der Länge nach in 5 gleichdicke Steifen schneiden. Die Teigstreifen treppenförmig falten und mit der Öffnung nach oben in die vorbereitete Kastenform legen. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Das Backrohr auf 180° C vorheizen. Das Brot auf der mittleren Schiene für 45 Minuten backen. Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, Am Besten noch lauwarm servieren.

**Fertig.**