

Zupfbrot auf mediterrane Art

Thema:	ein gefülltes Brot für viele Anlässe
Saison:	„Partytime“ bei Gramue
Besonderheit:	eine köstliche mediterrane Brotvariation
Zu Beachten:	etwas Vorbereitungszeit, die sich aber lohnt

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

Für den Brotteig

500 g	Mehl
250 ml	Wasser lauwarm
1 Pkg.	Trockenhefe
1 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
n.B.	Salz

Füllung

1 Bund	Wurzelwerk
1	Zwiebel (groß)
1	chinesischer Knoblauch
½ Tube	Tomatenmark
300 g	Rinderfaschiertes
1 Kugel	Mozzarella
100 g	geriebener Käse
n.B.	Salz und Pfeffer
ca. 50ml	Wasser
n.B.	Olivenöl
n.B.	Oregano und Rosmarin



Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit der Trockenhefe vermengen und mit Wasser (lauwarm), Olivenöl, Honig und Salz zu einem geschmeidigen Teig (auf der Arbeitsfläche) verkneten (der Teig darf nicht mehr an den Fingern kleben). Den Teig zu einem Laib formen, kreuzweise einritzen und für ca. 1-2 Stunden an einem warmen Ort (zugedeckt) gehen lassen.

Zwiebel und Wurzelwerk sehr klein schneiden und den Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen die Zwiebel darin glasig andünsten, das Faschierte kurz darin anrösten und danach das Gemüse und den Knoblauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Oregano würzig abschmecken und das Tomatenmark unterrühren und nach Bedarf etwas Wasser dazugeben, sodass eine sämige Fülle entsteht. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Den Teig noch einmal kurz kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Der Länge nach halbieren und die Fülle auf die beiden Teigstreifen mittig verteilen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und über die Füllung streuen. Danach die beiden Teigstreifen der Länge nach einrollen und in ca. 6cm lange Stück schneiden („Schneckerl“) und in einer mit Backpapier ausgelegten Tortenform hochkant („dicht an dicht“) schichten.

Den geriebenen Käse darüber verteilen und die Form mit Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) 20 Minuten backen, danach die Folie entfernen und weitere 15 Minuten fertig garen, bis der Käse eine schöne braune Farbe hat.



Gutes Gelingen und Guten Appetit