

Fluffiges Kräuter-Zupfbrot



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten:

Für den Teig:

- 1,5 TL Trockenhefe
- 250 ml warme Milch
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 360-380 g Weizenmehl
- 50 g MEGGLE Kräuter-Butter

Zum Einstreichen

- 1 Eigelb und 1 EL Milch zum Einfetten



Zubereitung:

1. Trockenhefe, Zucker und warme Milch in einer Schüssel verrühren.
2. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.
3. Salz, Olivenöl und das gesiebte Mehl hinzufügen und vermengen - es kann dabei mehr oder weniger Mehl erforderlich sein.
4. Hände mit etwas Öl einreiben und den Teig einige Minuten lang durchkneten, bis dieser nicht mehr an den Händen kleben bleibt.
5. Den Teig in eine große Schüssel legen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einen warmen Ort stellen, bis er sich verdoppelt hat.
6. Den aufgegangenen Teig in 17 Stücke teilen und zu Kugeln formen.
7. Die Teigkugeln auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech in Form eines Weihnachtsbaumes legen, mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

8. Die Teigkugeln mit dem Gemisch aus Eigelb und Milch einstreichen.
9. Den Weihnachtsbaum im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.
10. Zum Schluss noch das heiÙe Zupfbrot mit MEGGLE Kräuter-Butter bestreichen.

FERTIG 😊

