Zupfbrot mit Knoblauchbutter

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
600 g Mehl
300 g lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
½ TL Zucker
2 TL Salz
50 g Öl
Knoblauchbutter aus dem Multi

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig verkneten (ca. 8 Minuten, Knethaken) und ausrollen in Form von einem Rechteck. 5cm breite Streifen schneiden. Ich habe sie schmäler geschnitten.

Noch 15 min in Tortenform rasten lassen, bevor es ins Rohr geht.

Brot bei vorgeheizten Backrohr mit 200C ca 30-35min backen.