

# Zupfbrot aus dem Dutchoven von Levi Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.burnhard.com/de/rezepte/brot-buns/zupfbrot-aus-dem-dutch-oven>

Gewürze: Salz, Pfeffer

5 dl Wasser	Lauwarm
60 g Hefe	Mit lauwarmen Wasser und Zucker glatte rühren und 15min. ruhen lassen.
15 g Zucker	
1.0 kg Weismehl	
40 kg Salz	
4 cl Olivenöl	
80 g Butter	Alles Mischen und 10 Minuten von Hand zu einem glatten Teig kneten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0.5cm dünn und rechteckig ausrollen
400 g Butter	
6 cl Olivenöl	
30 g Basilikum	
30 g Schnittlauch	
20 g Thymian	
* 3 g Knoblauchzehen	<p>Für Kräuterbutter:            Knoblauch schälen und fein hacken            Alle Kräuter fein hacken            80% der Butter und Olivenöl vermengen und mit Kräuter mischen            Mit Salz und Pfeffer abschmecken</p> <p>Kräuterbutter gleichmässig auf dem Teig verteilen. Teig in ca. 3cm breite Streifen schneiden.</p> <p>Dutch Oven mit Backpapier auslegen. Jeden Teigstreifen mehrfach falten, sodass die Füllung im Inneren eingeklappt ist. Die gefalteten Teigstreifen hochkant nebeneinander in den Dutch Oven stellen.</p> <p>Feuer auf mittlere Hitze vorbereiten.</p> <p>Dutch Oven mit Deckel in das Feuer stellen und ca. 40 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Alternativ 2/3 der Briketts auf dem Dutch Oven und 1/3 der Briketts unter dem Dutch Oven platzieren.</p> <p>Restliche Butter schmelzen. Deckel vom Dutch Oven heben und die Oberseite des Brotes mit Butter bestreichen. Weitere 5–10 Minuten backen, bis das Zupfbrot goldbraun ist.</p>

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g