

Zupfbrot aus dem Dutchoven von Levi Keller

Mengen für 28 Personen

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

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.4 Liter Wasser	Lauwarm
168 g Hefe	Mit lauwarmen Wasser und Zucker glatte rühren und 15min. ruhen lassen.
42 g Zucker	
2.8 kg Weismehl	
112 kg Salz	
1.12 dl Olivenöl	
224 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
1.12 kg Butter	
1.68 dl Olivenöl	
84 g Basilikum	
84 g Schnittlauch	
56 g Thymian	
2.8 Stück Knoblauchzehen	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 Kräuterbutter gleichmässig auf dem Teig verteilen. Teig in ca. 3cm breite Streifen schneiden. 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. Feuer auf mittlere Hitze vorbereiten. 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. 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.