

Thymian-Paprika-Zupfbrot mit Käsefüllung

60–90 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

800 g	Mehl
1 Stk.	Germwürfel
5 EL	Rapsöl
500 ml	Lauwarmes Wasser
200 g	Gouda
3 TL	Meersalz jodiert grob
3 TL	Thymian gerebelt
3 TL	Paprika edelsüß spezial
3 TL	Schwarzkümmel ganz
3 TL	Majoran gerebelt
3 TL	Oregano gerebelt

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird der Germteig für das Zupfbrot zubereitet. Dafür wird das Mehl mit Salz und Thymian verrührt. Dann wird der Germ in eine Tasse gebröckelt und mit dem warmen Wasser gut verrührt. Dem Mehl beimengen und mit dem Rapsöl zu einem Teig verkneten.

2 Den Teig für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen (das Teigvolumen sollte sich währenddessen ungefähr verdoppeln). In dieser Zeit den Gouda in kleine 1 cm dicke Würfelchen schneiden.

3 Nach der Rastzeit aus dem Teig kleine Bällchen formen und jeweils 1-2 Käsewürfelchen in der Mitte platzieren und mit dem Teig ummanteln. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

4 Die Bällchen nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier auflegen. Dann mit etwas Olivenöl einpinseln.

TIPP: Als Platzhalter eine Schale in die Mitte stellen.

5 Auf die Teigbällchen die unterschiedlichen Gewürze verteilen. Danach das Zupfbrot mit dem Gewürz-Topping für etwa 20 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.

6 Das Zupfbrot am besten lauwarm mit unterschiedlichen Dips und Salat servieren.