

Zutaten

- 500 g Mehl
- 25 g Salz
- 40 ml Olivenöl
- 21 g Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 5 g Zucker

Brot, Backen

Zupfbrot

Entdecke unser einfaches Zupfbrot-Rezept mit Olivenöl. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ausrollen und zweimal in sich falten, dann 60 Minuten gehen lassen. Den Teig erneut ausrollen und wieder zweimal in sich falten, als Rechteck ausrollen (0,5 cm dick) und mit Kräuterbutter bestreichen. Den Teig aufrollen und in Scheiben schneiden, sodass kleine schöne Schnecken entstehen. Die Schnecken aneinander in einen gebutterten Topf (oder tiefes Backblech) setzen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Bei 220° C ca. 20 Minuten backen.