



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Blumen-Zupfbrot mit Hackfleisch-Füllung



### Zutaten Für 4 Portionen

- ½ Würfel Alnatura Hefe frisch
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 525 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas für die Arbeitsfläche
- 80 ml Alnatura Natives Olivenöl extra + etwas für die Form
- 2,5 TL Alnatura Meersalz
- 1 Bund Suppengrün
- 3 gehäufte EL Alnatura Tomatenmark
- 1 EL Alnatura Italienische Kräuter getrocknet
- 500 g Rinderhackfleisch
- 150 g Alnatura Mozzarella gerieben
- ½ TL Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
- 5 Stängel Basilikum

### Zubereitung

40 min + 4 h 30 min Gehenzeit + 35-40 min Backzeit

1. Hefe in Wasser auflösen. Mehl, 50 ml Olivenöl und 1,5 TL Salz dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts 5 min zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4 h gehen lassen.
2. Inzwischen Suppengrün waschen, putzen, Lauch klein schneiden, Sellerie und Möhre würfeln. Alles in den Blitzhacker geben und fein zerkleinern.
3. In einer beschichteten Pfanne 30 ml Olivenöl erhitzen und Suppengrün darin 3 min anbraten. Tomatenmark und italienische Kräuter dazugeben und 1 min weiter rösten, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Gemüse mit Hackfleisch und der Hälfte des Mozzarellas mischen und mit 1 TL Salz und dem Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz rechteckig auf Backblechgröße ausrollen, dann längs halbieren. Jeweils die Hälfte der Hackfleisch-Gemüse-Masse längs darauf verteilen, dabei zu den Rändern je 4 cm Platz lassen. Eine Längsseite über das Fleisch schlagen, dann die andere Längsseite darüberlegen und festdrücken, sodass eine Rolle entsteht, die an den Enden offen ist.
6. Eine Springform mit etwas Öl ausstreichen. Die Teigrollen in 6-7 cm dicke Stücke schneiden, mit der Schnittfläche nach unten mit etwas Abstand in die Springform setzen und 30 min abgedeckt gehen lassen.
7. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den restlichen Käse über die Teigrollen verteilen und in 35-40 min im Ofen (Mitte) goldbraun backen. In der Zwischenzeit Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen und über das fertige Zupfbrot streuen.