



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Würziges Zupfbrot vom Grill



**Zutaten** Für für 1 Springform (26 cm) oder andere ofenfeste Form

- 1/4 Würfel Alnatura Hefe
- 200 ml Wasser (lauwarm)
- 4 EL Alnatura Olivenöl
- 350 g Alnatura Weizenmehl Type 405
- 1 TL Alnatura Meersalz
- 90 g Alnatura Streichcreme Toskana
- 150 g Alnatura Mozzarella gerieben

**Zubereitung:** 20 min + 3 h Gehzeit + 30 min Backzeit

1. Hefe in Stücke brechen und in einer Rührschüssel im lauwarmen Wasser auflösen. 3 EL Öl, Mehl und Salz zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis sich dieser vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebt. Den Teig abgedeckt 2 h bei Raumtemperatur gehen lassen.

2. Ofenfeste Form mit 1 EL Olivenöl austreichen. Aus dem Teig tischtennisballgroße Kugeln formen und diese neben- und übereinander in die Springform setzen. Streichcreme über den Kugeln verteilen und den Teig nochmals 1 h gehen lassen.

3. Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf ca. 200 °C vorheizen. Mozzarella über die Streichcreme geben und das Zupfbrot 25–30 min im Grill garen, bis der Käse goldbraun und der Teig fertig gebacken ist. Das Zupfbrot schmeckt warm und kalt.