

Kräuter -Minizupfbrote

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze

Backzeit: ca. 25 min Zubehör: flacher Bäker

Zutaten:

Kräuterfüllung:

1 TL Knoblauchpaste 2 EL gehackte Petersilie

1-2 EL andere gehackte Kräuter

250 g weiche Butter

1 TL Salz

Teig:

250 g Wasser 20 g Hefe

1 Prise Zucker

500 g Mehl

50 g Rapsöl

1 1/2 TL Salz

1 Eigelb

2 EL Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Kräuterfüllung in den Mixtopf geben und

20 sek / Stufe 5 gut vermischen.

Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals einige

Sekunden auf Stufe 5 vermischen.

Kräuterfüllung in eine Schüssel umfüllen.

Mixtopf mit einem Spatel gut ausschaben, dann nicht spülen.

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 min / 37° C /

Stufe 1 verrühren.

Mehl, Öl und Salz zugeben und 3 min / Teigstufe kneten.

Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 min

gehen lassen.

Backofen vorheizen.

Flachen Bäker dünn einfetten.

Teig auf der Teigunterlage ca. 2 mm dünn ausrollen und mit Hilfe eines Glases Kreise (7-8 cm Durchmesser) ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist (Reste leicht durchkneten und neu ausrollen).

Je 1 TL Kräuterfüllung auf jeden Teigkreise geben und etwas verstreichen.

Teigkreise einmal zusammenklappen, so dass Halbkreise entstehen und dann die Halbkreise erneut zusammenklappen. Die so entstandenen Teigdreiecke aufrecht im Kreis in den flachen Bäker stellen. Dabei am Rand beginnen und nach innen arbeiten.

Eigelb und Milch verquirlen und die Minizupfbrote dünn damit einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen ca. 25 min auf mittlerer Schiene backen.









Melanie Pförtsch selbständige Pampered Chef Beraterin Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim Mobil: 0179 / 900 300 5