

HILDEGARD MÖLLER

ZUPFBROTE

Gefüllt, gerollt, gezupft



GU



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

HILDEGARD MÖLLER

ZUPFBROTE

Gefüllt, gerollt, gezupft



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



DAS NEUE PARTY-FOOD

Zupfbrote – englisch Pull-Apart-Bread – heißen sie, weil man sie Stück für Stück abzapfend genießt. Die Knusperstücke verbreiten einen köstlichen Duft, sehen zum Anbeißen lecker aus und machen die Gäste satt und glücklich.

Wie man das macht? Ganz einfach! Bereiten Sie einen Hefeteig nach einem der beiden hier vorgestellten Grundrezepte zu und dann wird gefaltet, gewickelt, gerollt oder geschichtet. Und so entstehen superschöne Brote, die Ihre Gäste garantiert ins Staunen versetzen: Ziehharmonikabrote im Caprese-Style, Schneckenbrote mit Feta und Oliven, Sonnen und Sterne mit würzigem Käse und Pesto. Und auch in der süßen Variante, mit

Äpfeln, Mandeln und Zimt oder mit Beeren und Mascarpone, verspricht das Backwerk Genuss pur. Okay, beim Backen ist ein wenig Geduld gefragt, daher gibt es für ganz Eilige ebenfalls eine Lösung: einfach Brot beim Bäcker kaufen, schachbrettartig einschneiden, lecker mit Käse, Kräutern und Co. füllen, und ab in den Ofen!

Viel Spaß beim Backen, Zupfen, Schmausen!

Hildegard Lohr



Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



BACKEN, ZUPFEN, GENIESSEN

Heute soll ganz spontan eine Party steigen, und es finden sich nur Basics im Küchenschrank? Kein Grund zum Verzweifeln! Pffiffig gefüllte Fingerfood-Brote sind die Rettung.

Zupfbrote und Partybrote sind tolle Begleiter für Grillparty, Spieleabend, WG-Frühstück, Spontanbesuch ... herzhaft gefüllt mit Käse, Pesto und Co. oder – für Süße – mit Zucker, Zimt und Schokolade. Für ganz Eilige gibts Last-Minute-Partybrote mit fertigem Brot vom Bäcker, das tief eingeschnitten und lecker gefüllt wird.

ZWEI GRUNDREZEPTE, ZIG BROTKREATIONEN!

Zupfbrote sind in jeglicher Form einfach unwiderstehlich. Mit nur wenigen Handgriffen lässt sich schnell ein supersofter Hefeteig herstellen, süß oder deftig, ganz nach Wunsch. Richten Sie sich einfach nach den Grundrezepten, die auf sie > vorgestellt werden. Diese Teige eignen sich prima zum Falten, Wickeln, Rollen und Füllen, und so finden Sie hinten im eBook in genauen Stepanleitungen Zupfbrot > und die Brotblume > beschrieben. Ganz wichtig: Planen Sie für die Zubereitung genügend Zeit ein, denn der Brotteig braucht insgesamt etwa 1 Std. 15 Min. Ruhezeit, bevor er dann für mindestens 30 Min. in den Backofen geht.

EYECATCHER FÜRS BÜFETT

Zupfbrote schmecken nicht nur gut, sondern sind auch was fürs Auge! Sie lassen sich in unzähligen Formen herstellen: Gedreht, geflochten oder zur Schnecke gerollt legt das Partyfood aus dem Ofen einen perfekten Auftritt hin. Und seien Sie beim Drehen, Flechten und Schneckeln bloß nicht allzu pingelig! Es kann gut vorkommen, dass dabei schon mal an allen Ecken und Enden die Füllung herausquillt. Macht gar nichts! Die überschüssige Füllung einfach abstreifen und auf die Teigoberfläche, in Ritzen, Furchen oder Einschnitte streichen. Und auch vorher, beim Ausrollen und Abmessen von Teigplatten, -streifen und -kreisen, kommt es nicht auf den Millimeter an! Der Hefeteig geht ohnehin beim Backen noch auf, und das Zupfbrot wird zum Hingucker werden!



DEFTIGER HEFETEIG

1 Würfel Hefe (42 g)

1 TL Zucker

500 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Salz

4 EL neutrales Öl

Mehl zum Arbeiten

Basis der deftigen Brote

Für 1 Portion Teig

30 Min. Zubereitungszeit

1 Std. Ruhezeit

1 250 ml lauwarmes Wasser abmessen und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker dazugeben und rühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. Die Mischung ca. 15 Min. stehen lassen.

2 Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit dem Salz mischen. Das Öl und die Hefemischung dazugeben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, später mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

3 Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4 Den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.



SÜSSER HEFETEIG

200 ml Milch

100 g Butter

1 Würfel Hefe (42 g)

5 EL Zucker

500 g Weizenmehl (Type 405)

1 Ei

Mehl zum Arbeiten

Basis der süßen Brote

Für 1 Portion Teig

40 Min. Zubereitungszeit

1 Std. Ruhezeit

1 Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Butter darin schmelzen, lauwarm abkühlen lassen. Dann die Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker zugeben und alles glatt rühren. Ca. 15 Min. stehen lassen.

2 Das Mehl in eine große Schüssel sieben und mit 4 EL Zucker mischen. Das Ei und die Hefemischung dazugeben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, später mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

3 Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4 Den Teig nach Rezept weiterverarbeiten.