

LUFTIGES ZUPFBROT MIT SPECK UND PILZ

Für 4 Personen



Zubereitung:

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und mit einer Küchenmaschine oder per Hand 5-7 min kneten. Dann zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Pilze putzen. Dazu die Pfifferlinge mit Mehl bestäuben und dann in einer Schüssel mit kaltem Wasser schwenken. Das Mehl bindet Schmutz und Baumnadeln und sinkt nach unten. Die Pfifferlinge herausfischen und abtropfen lassen. Steinpilze mit Pinsel und Messer zu putzen. Pilze in kleine Stücke schneiden.
3. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze gut anbraten. Mit Salz & Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken. In ein Sieb leeren und das Fett und Flüssigkeit abtropfen lassen. Inzwischen Zwiebel kleinschneiden. Feine Speckwürfel mit einem Schuss Olivenöl in der Bratpfanne kräftig anbraten. Die Zwiebel dazu geben und mit frisch geriebenem Knoblauch verfeinern. Die Pilze untermischen und gut umrühren. Die fertige Pilz-Speck-Mischung auf einem Backblech verteilen und im Kühlschrank auskühlen lassen.
4. Inzwischen eine Backform einfetten und den fertig aufgegangen Teig in 3 Teile aufteilen. Jeweils ein Stück zu einem Rechteck ausrollen. Germteig immer von der Mitte aus flachrollen. Mit 1/3 der Pilz-Speck-Mischung gleichmäßig bestreuen. Mit einem Backpapier belegen und nochmals ausrollen, so wird die Pilzmischung gut in den Teig gedrückt. In Streifen oder Quadrate schneiden. Dann die einzelnen Stücke mit der Füllung nach innen aufrollen, falls zu hoch nochmals in der Mitte auseinander schneiden und in die gefettete Form einschichten. Dabei darf auf der Seite noch etwas Platz freibleiben, da der Teig während des Backens nochmals aufgeht. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
5. Zuletzt den Teig mit etwas Wasser bestreichen. Das Zupfbrot im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 45 Minuten, wenn möglich mit viel Dampf, backen.

Teig:

500 g Weizenmehl

10 g Salz

5 g Zucker

4 EL Olivenöl

½ Würfel frische Hefe/Germ, oder 7 g Trockenhefe

250 ml Wasser

Füllung:

25 g Butter

25 g Olivenöl

150 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel

200 - 300 g Pilze nach Saison (100 g Pfifferlinge/200 g Steinpilze)

Kräuter der Saison (z.B. Petersilie oder Thymian)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zitrone