



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ZUPFBROT MIT RÄUCHERSALZ UND THYMIAN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

6-8

ZUTATEN

- 450 g Mehl
- 2 TL geräuchertes Meersalz
- 2 TL Thymianblätter
- 50 g Zucker
- 10 g Trockenhefe
- 100 ml Milch
- 4 große Eier, plus 1 Ei zum Bestreichen
- 190 g weiche Butter, in Würfeln

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine mit Teighaken geben. Salz und Thymian auf die eine Seite der Schüssel und den Zucker auf die andere geben. Die Hefe zum Zucker hinzufügen. Dann die trockenen Zutaten vermischen.
2. Die Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erwärmen. Anschließend zu den trockenen Zutaten in die Küchenmaschine geben und mit dem Teighaken vermischen. Den Teighaken auf mittlere Geschwindigkeit einstellen und nacheinander die Eier hinzugeben und einarbeiten. Für 10 Minuten kneten.
3. Danach langsam die weiche Butter würfelweise hinzugeben und gut verkneten. Dieser Schritt dauert ca. 8–10 Minuten. Im Anschluss den Teig mit einem Teigschaber vom Schüsselrand abkratzen und die Schüssel mit einem Geschirrhandtuch abdecken. 1–2 Stunden gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat. In den Kühlschrank stellen und eine weitere Stunde gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) vorheizen und eine 23 cm große Le Creuset Backform aus Gusseisen einfetten.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Arbeitsfläche leicht mit Mehl einstäuben. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und nochmals leicht durchkneten. 8 Teigkugeln mit jeweils ca. 120 g abwägen. Dabei zum Schneiden ein Messer oder einen Teigschaber verwenden. Die Teiglinge mit den Händen zu kleinen Kugeln formen. Diese in die vorbereitete Kastenform legen, dann mit einem Geschirrtuch abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Das übrige Ei zusammen mit etwas Milch mit einer Gabel verquirlen und den Teig damit einpinseln. Zusätzlich mit etwas geräuchertem Salz und gezupftem Thymian bestreuen. 30–35 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Herausnehmen aus der Form 15 Minuten abkühlen lassen. Am besten warm mit gesalzener Butter servieren.

Tipp: Der Brotteig wird nicht von Hand geknetet, sondern in der Küchenmaschine mit Teighaken.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com