

# Party-Zupfbrot

Der Hit, für den Apero zum Znacht oder für die Grillparty !

## **Teig:**

600g Mehl

300g Wasser, lauwarm

1 Würfel Hefe (40g)

½ TL Zucker

2 TL Salz

50g Öl



## **Kräuter-Knobli Butter:**

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel, halbiert

½ Bund Peterli, ohne Stiel

100g Butter, weich, in Stücken

1 TL Salz

## **Teig:**

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2Min. Teigstufe kneten.

Den Teig zu einem Backblechgrossen Rechteck ausrollen.

## **Kräuter-Knobli Butter:**

Knoblauch, Zwiebel und Peterli in den Mixtopf geben und 8 Sek. Stufe 5 zerkleinern.

Butter, Salz zugeben und 25 Sek. Stufe 6 vermischen.

## **Brot:**

Teigplatte mit Kräuterbutter bestreichen und 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen wie WWW zusammen falten, in eine gut gefettete Springform, dicht nebeneinander setzen und 15min. gehen lassen. 25min. backen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad.

Das Rezept ist aus dem TM Buch „Feste feiern“ habe es etwas abgeändert.

