

# Käse-Zupfbrot



Das Partybrot mit himmlischer Füllung!  
Lecker, simpel und dazu noch ein Hingucker!



**Brot:** Alle Zutaten zusammenfügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.

**Backen:** Nach der Ruhezeit kann der Teig beliebig geformt und bei 180 Grad Umluft auf der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens etwa 45 Minuten gebacken werden.

**Füllung:** Das Brot nach dem Auskühlen einschneiden, so dass ca. 2 x 2 cm grosse Würfel entstehen. Die untersten Zentimeter nicht durchschneiden, so dass das Brot noch zusammenhält und später trotzdem gut voneinander gezupft werden kann.

Nach dem Zerschneiden die Käsescheiben in die aufgeschnittenen Zwischenräume des Brotes stecken. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken, mit dem Öl vermischen und danach in den Spalten verteilen.

Das Brot am besten in eine Bratform geben, damit nichts schmutzig wird. Danach nochmals in den vorgeheizten Backofen oder Grill geben und nochmals bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen und warm geniessen.

***Tipp:** Die Brotfüllung kann nach Belieben ergänzt werden. Wie wäre es mit etwas Tomaten, Peperoni, Zwiebeln oder fein gehackten Pilzen?*

## Für das Brot:

500 g	Rytz Ruchmehl
1 TL	Salz
1 Pck.	Trockenhefe
1.5 dl	Wasser
1.5 dl	Milch

## Für die Füllung:

300 g	Scheiben-Käse (z.B. Greyerzer)
60 ml	Rapsöl
2	Knoblauchzehen Kräuter (z.B. Schnittlauch, Peterling ect.)
etwas	

