

BÄRLAUCH-ZUPFBROT MIT RADIESCHEN-DIP

(Für eine 26cm Springform mit Rohrboden)

Zutaten

Für die Butter:

- 100g weiche Butter (aber nicht flüssig)
- 15g Bärlauch
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL mittelscharfer Senf

Für das Brot (26cm Springform mit Rohrboden):

- 275ml Wasser
- 30g Frischhefe
- 500g Mehl
- 1 EL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Für den Radieschen-Dip:

- 175g Frischkäse
- 1 Bund Radieschen
- 3 EL Schnittlauch
- 1/2 TL Salz



Zubereitung

Für die Butter den Bärlauch klein hacken und mit der Butter, dem Zitronensaft, Salz und Senf gut verrühren. Die Springform mit Rohrboden fetten und mehlen.

Für das Brot zuerst die Hefe zerbröseln und in lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl hinzugeben. Die Wasser-Hefe-Mischung auf das Mehl geben und direkt mit dem Knethaken der Rührmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ohne Gehzeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (etwa 30x50cm) und mit der Butter bestreichen.

Rechtecke mit einer Größe von etwa 6x12 cm ausschneiden und wie ein M formen (also wie eine Ziehharmonika falten) und aufrecht in zwei Reihen in die Springform stellen. Das sieht erstmal wenig aus, aber der Teig muss nun noch an einem warmen Ort eine Stunde gehen. Anschließend bei 200°C (Umluft) etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Eventuell das Bärlauch-Zupfbrot nach 15 Minuten abdecken, damit es nicht zu dunkel wird.

Am besten schmeckt das Brot noch warm mit diesem Radieschen-Dip: Radieschen in kleine Würfel und Schnittlauch in feine Ringe schneiden, mit dem Frischkäse und dem Salz gut verrühren.