

Basilikum-Zupfbrot aus der Pfanne

Für 15 Portionen

ZUTATEN

30 g Basilikum
500 g Mehl (Typ 550)
1 TL Salz
¼ TL Zucker
21 g frische Hefe
90 ml Olivenöl (aufgeteilt)
300 ml Wasser (lauwarm)
½ Zitrone
Salz
Mehl (zum Bestäuben)
Olivenöl (zum Einfetten)



Basilikum-Zupfbrot aus der Pfanne

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Zucker, Hefe und 2 EL Olivenöl in einer Küchenmaschine mit Knethaken mischen. Lauwarmes Wasser hinzugeben und weiter kneten.
2. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weich und elastisch kneten. Eine große Schüssel mit Olivenöl einfetten, den Teig hineingeben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und **ca. 1 Stunde lang im Ofen bei Gärstufe 40°C** gehen lassen.
3. Den Teig mit der Faust nach unten drücken und in 13 – 15 gleich große Portionen teilen, dann jede Portion zu einer Kugel formen. Eine ofenfeste Pfanne mit Olivenöl einfetten und die Teigkugeln hineingeben. Darauf achten, dass zwischen den einzelnen Teigkugeln mind. 1 cm Platz besteht. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und weitere 30 Minuten im Ofen mit der Funktion Gärstufe gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Basilikum fein hacken und mit dem restlichen Olivenöl (ca. 60 ml), Zitronensaft und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen.
5. Den Backofen auf **200°C Circo Therm®** vorheizen. Die Kugeln großzügig mit etwa 2/3 des Basilikumöls bestreichen. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem restlichen Basilikumöl bestreichen und servieren. Guten Appetit!