



Zupfbrot MIT MOZZARELLA

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

2 Hefewürfel
2 EL Honig
500 ml Milch
1 kg Mehl
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
1 Be. Bayernland Mozzarella
Gourmini
Etwas Sesam
Etwas Mohn

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe zusammen mit Honig in eine Schüssel geben und für ca. 30 Min. abgedeckt gehen lassen.
2. Milch, Mehl, Salz, sowie Olivenöl hinzugeben, durchkneten und nochmals für ca. 2 Std. gehen lassen.
3. Die Mozzarella Minis in die Mitte eines Teigstückchens geben und zu Bällchen formen.
4. Die Bällchen in eine Backform legen, mit Olivenöl bestreichen und hellen Sesam, dunklen Sesam und Mohn darüberstreuen.
5. Das Zupfbrot für 30 Min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen.

Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV