

Bayernland



Mozzarella Wrap ZUPFBROT

1 KASTENFORM



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

- 800 – 1000g Pizzateig (fertig gekauft oder selbstgemacht)
- 3 Bayernland Mozzarella Wrap
- 1 Glas grünes Pesto
- 4 Cocktailtomaten

ZUBEREITUNG

1. Die Samen der Tomaten entfernen. Anschließend die Tomaten in sehr feine Würfel schneiden.
2. Eine Lage Pizzateig auslegen, hälftig mit Pesto bestreichen und mit einem Teil der kleinen Tomatenwürfel belegen.
3. Als nächstes anderthalb Mozzarella Wraps auf die mit Pesto bestrichene Hälfte des Pizzateiges legen.
4. Den Teig mittig längs durchschneiden und die Hälfte ohne Belag auf den Mozzarella legen.
5. Die Oberseite ebenfalls mit Pesto einstreichen und mit Tomaten belegen.
6. Den Teig nun in große Streifen schneiden. Die Stücke sind dabei von der Größe der Form abhängig.
7. Mit der zweiten Portion des Teiges ebenso verfahren.
8. Danach die Kastenform längs aufstellen, die vorbereiteten Zupfbrot-Stücke hochkant instapeln und die Form wieder normal hinstellen.
9. Das Brot nun für ca. 60 Minuten bei 180 – 200 Grad indirekter Hitze auf dem Grill oder bei Ober- / Unterhitze im Backofen backen.

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE

Guten Appetit!



/bayernlandeg
/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV