

Mozzarella „Zupfbrot“ mit frischem Thymian



Menge: 6 Stück	12 Stück	Zutaten	Zubereitung
250 g	500 g	Weizen- oder Dinkelmehl	Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
1 TL	2 TL	Salz	
150 ml	300 ml	Wasser, lauwarm	Wasser, Hefe und Honig in einem Messbecher verrühren und 10 Minuten gehen lassen.
½ Pckg.	1 Pckg.	Trockenhefe	
½ TL	1 TL	Honig	
<p>Hefewasser zur Mehlmischung geben und kräftig (ca. 10 Minuten) kneten, bis sich ein geschmeidiger und elastischer Teig ergibt. Teigkugel mit etwas Olivenöl bestreichen und mit einem Tuch abgedeckt ca. 1 ½ -2 Stunden gehen lassen.</p>			
Belag:		Backrohr auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen, Form mit Olivenöl einfetten.	
2 EL	4 EL	Kapern, abgegossen (oder getrocknete Tomaten, eingelegt, oder frischer Knoblauch gehackt)	<p>Alle Zutaten fein schneiden oder hacken (auch die Hälfte des Thymians), mischen und mit dem Essig und Olivenöl zu einer Paste verarbeiten.</p> <p>Hefeteig zu einem Rechteck ausziehen, mit der Paste bestreichen (die hintere lange Kante etwas frei lassen), Mozzarella in Stückchen reißen und belegen, Käse darüber streuen. Teigplatte an der langen Seite von vorne aufrollen, an der Naht etwas zusammendrücken, in 6 (12) dicke Stücke schneiden, Schnecken in die Form legen und die restlichen Thymianzweige zwischen die Schnecken stecken.</p> <p>Ca. 30 Minuten knusprig backen und warm servieren!</p>
50 g	100 g	Oliven, fein geschnitten	
etwas	etwas	Pfeffer, frisch gemahlen	
30 g	60 g	Parmesan, gerieben	
1 EL	2 EL	Essig oder Zitronensaft	
2 EL	4 EL	Olivenöl	
½ Bund	1 Bund	Thymian frisch	
1 Kugel	2 Kugeln	Büffelmozzarella	
50 g	100 g	Scarmorza affumicata (=italienischer, geräucherter Käse) oder anderen geriebene Käse	