

Camping-Zupfbrot:

Egal ob zu Gegrilltem, Fisch oder einfach so zum snacken, dieses Zupfbrot ist einfach und schnell zubereitet, kann je nach vorhandenen Zutaten ergänzt werden und sieht dazu noch dekorativ auf dem Tisch aus.



Zutaten für 1 Brot:

1 Packung Knack&Back Sonntagsbrötchen
6 Knoblauchzehen
5-7 kleine Tomaten
1 Mozzarella
Basilikum, Salz, Pfeffer
125gr Pizzakäse
3-4 EL Öl

1. Die Brötchenrohlinge in jeweils 6 Stücke schneiden
2. Knoblauchzehen fein hacken
3. (Wer einen intensiveren Knoblauchgeschmack möchte, vermischt Knoblauch und Öl und lässt diese Mischung ca. 1-2 Std durchziehen, bevor das Ganze weiterverarbeitet wird)
4. Knoblauch, Öl, Pizzakäse, Basilikum Salz und Pfeffer, in einer Schüssel vermischen und Teigstücke hineingeben. Gut miteinander vermengen
5. Die getränkten Teigstücke in die Silikonform des Omnias schichten
6. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und vorsichtig dazwischen stecken
7. Am Ende sollte ein schön durchmischter Brotkranz entstehen
8. 5 Min bei voller Hitze und anschließend 25-30 Min bei mittlerer Hitze backen
9. Kurz abkühlen lassen und mit Hilfe von 2 Tellern stürzen
10. Auf einem Teller anrichten, so dass die einzelnen Stücke runtergezupft werden können

Ihr könnt in das Loch in der Mitte eine kleine schmale Schale/Dose stellen, die Ihr mit Tzatziki, Aioli oder einem anderen Dip füllen könnt.

Wenn Ihr nicht unbedingt warmes Brot als Snack oder Beilage möchtet, dann könnt Ihr es sehr gut schon am Vormittag für den Abend oder am Vorabend zubereiten und ruhen lassen. Denn dann ziehen die Gewürze noch mehr durch und der Geschmack ist noch intensiver als wie gleich frisch serviert.