



## *Zutaten:*

(Für 1 Zupfbrotl | Dauer: 90 Minuten)

600 g Mehl  
300 ml Wasser  
42 g Hefe  
3 TL Salz  
50 ml Öl

1/2 TL Zucker  
1 Packung Knoblauchbutter  
2 Knoblauchzehen  
3 Zweige Thymian

## *So wirds gemacht:*

Zu erst wird ein ganz normaler Hefeteig hergestellt. Dafür bröseln Sie die Hefe in das Wasser ein und rühren solange um, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Danach kommen alle anderen Zutaten dazu. Also: Mehl, Salz, Zucker und das Öl. Nun wird alles kräftig durchgeknetet bis sich ein seidig weicher Teig gebildet hat. Der darf nun mindestens 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen.

Währenddessen können Sie Ihre Knoblauchbutter noch etwas verfeinern. Ich hacke die Knoblauchzehen und den Thymian klein und mische ihn unter die fertige Knoblauchbutter. Wenn Sie Lust haben, können Sie die natürlich grundsätzlich selbst machen, mir hat dazu aber gerade die Zeit gefehlt.

Wenn euer Teig schön gegangen ist geht es ans Ausrollen. Der Teig sollte auf etwa 40 x 50 cm ausgerollt werden. So genau geht es aber nicht. Wichtig ist einfach, dass Sie schöne Kanten und Ecken haben, dann tut Sie sich gleich beim Schneiden leichter.

Nun wird eure Teigplatte mit der Knoblauchbutter bestrichen (das klappt am besten mit einem großen Suppenlöffel) und in etwa 5 cm breite Streifen geschnitten. Diese Streifen faltet Sie nun zur Ziehharmonika zusammen - etwa 5 cm breit. Ihre gefalteten Teigabschnitte können nun in die vorgefettete Springform gelegt werden. Ruhig locker legen, dann wird das Ergebnis umso schöner. Achten Sie aber darauf, dass die Seite mit der Knoblauchbutter oben ist.

Jetzt geht's auch schon ans Backen. Erst mal 20 Minuten bei 200°C Umluft. Dann können Sie vorsichtig den Ring der Springform abnehmen und noch mal weitere 10 Minuten backen, so wird's auch außen schön knusprig und etwas dunkler!