

# Zupfbrot mit Eiern

## Zutaten:

- 2 Zweiglein Rosmarin, frisch, Blättchen abgezupft
- 30 g getrocknete Tomaten
- 130 g Wasser
- 100 g Milch
- 1 TL Zucker
- 25 g frische Germ, zerbröseln
- 500 g Weizenmehl
- 40 g Olivenöl
- 1 ½ TL Salz
- 6 gekochte Eier

## Zubereitung:

1. Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. In eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.
2. Rosmarin und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7.5 zerkleinern.
3. Wasser, Milch, Zucker und Germ zugeben und 1 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
4. Mehl, Öl und Salz zugeben und Teig /2 Min. kneten. Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (ca. 45 Minuten). Mixtopf spülen und mit dem Rezept Eine Kastenform (ca. 30 x 12 x 10 cm) mit Olivenöl einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
5. Teig in 6 gleich große Stücke teilen und mit einem Nudelholz kreisrund (ca. Ø 12 cm) ausrollen. Je 1 geschältes Ei in die Mitte eines Teiglings legen und vorsichtig zu einer Kugel verschließen. Kugeln mit Pesto rosso bestreichen und nebeneinander in die vorbereitete Kastenform legen. Mit Parmesan bestreuen, zudecken und nochmals 20 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit...
6. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Dann das Zupfbrot ca. 45 Minuten (180°C) goldbraun backen (siehe Tipp).
7. Zupfbrot abkühlen lassen und dann servieren.

Gutes Gelingen!

Eure

