

## **ZUPFBROT**



## **DAS BRAUCHST DU**

1/2	ANKER G'staubter Wecken (funktioniert auch sehr gut mit Brot, das 1 oder 2
Tage alt ist)	
	Pesto alla Genovese
250 g	Mozzarella
~10-15	Cocktailtomaten

## **SO WIRD'S GEMACHT**

- 1. Das Brot gitterartig einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.
- 2. Das Pesto in die Zwischenräume schmieren.
- 3. Den Mozzarella in Streifen schneiden und die Cocktailtomaten halbieren. Beides in die Zwischenräume stecken.
- 4. Das Brot in Alufolie einwickeln und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Alufolie entfernen und ggf. noch weitere 15 Minuten weiterbacken.

## **TIPP**

Das Brot kann ebenso variiert werden wie die Füllung. Probier doch auch Rustikales Bäckerbrot

- ... mit Zwiebel-, Speckwürfel und Bergkäse
- ... mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Gouda
- ... mit Chorizo, Zwiebelringen und Butterkäse
- ... mit Camembert und Preiselbeeren