

Bunter Brotzopf „Italien Style“

Ein wahrer Hingucker auf jedem Buffet ist dieser bunte Brotzopf „Italien Style“. Einfach hergestellt, lecker fluffig eine tolle Idee.

Bunter Brotzopf

Teig 1:

1/2 Teelöffel Salz

200 g Mehl(405)

100 g Wasser, warm

1/3 Würfel Hefe,

2 Prisen Pfeffer **1 Min. /Teigstufe** kneten und umfüllen

Teig 2:

1/2 Teelöffel Salz

2 Prisen Pfeffer

1 Bund gem. Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch),..... **3 Sek./St. 10**

200 g Mehl(405)

100 g Wasser, warm

1/3 Würfel Hefe..... **1 Min. /Teigstufe** kneten und umfüllen

Teig 3:

1/2 Teelöffel Salz

1 kleine rote Paprika..... **10 Sek./St.10**

2 Prisen Pfeffer

200 g Mehl(405)

1/3 Würfel Hefe

etwas Wasser warm, **1 Min. /Teigstufe** kneten und

umfüllen (hier kommt es auf die

Saftigkeit der Paprika an, erstmal ohne Wasser rühren lassen, nach Bedarf Wasser hinzufügen, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht)

Zubereitung

Teige herstellen. Die drei Teigsorten zu Rollen formen, nebeneinander legen und zu einem Zopf flechten. In den kalten Backofen geben und 15 Min. bei 50°C gehen lassen, mit Wasser besprühen, dann bei 200°C Ober/Unterhitze ca. 35-40 Min. backen.

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken
www.genusswelt-wilken.de