

Zupfbrot

[Brote](#)



- 1 Zweig Rosmarin
- 1 -2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g Oliven
- 1 helles Bauernbrot, 800 g(oder ein Brot welches in dem [kleinen Zaubermeister](#) gebacken wurde)
- 200 g geriebener Mozzarella

Rosmarin waschen und zupfen.

Knoblauch mit der [Knoblauchpresse](#) in eine Schale pressen.

Öl, getrocknete Tomaten, Salz und Pfeffer hinzufügen und pürieren.

Das Brot mit einem Messer gitterförmig bis 2cm über dem Boden einschneiden.

Brot in den leicht geölten [Ofenmeister](#) legen.

Die Tomatenmischung in das Brot mit dem [kleinen Streicher](#) in jede Scheibe streichen.

Den geriebenen Mozzarella in und auf das Brot verteilen.

Brot im vorgeheizten Backofen auf die untere Einlegeschiene stellen, Ober- und Unterhitze, bei 200°C für ca. 20 Min. backen.

Deckel bei Bedarf abnehmen und weitere 10 Min. backen damit der Mozzarella gut überbacken ist.