

# WÜRZIGES ZUPFBROT

## mit Spinat und Knoblauch.

🕒 45 Min.      🍴 mittel

Zubereitungszeit      Aufwand  
+ 40 Min. Wartezeit

### Zutaten für: 4 Personen

#### Für den Teig

250 g	Mehl + etwas für die Fläche
5 g	Trockenhefe
etwas	Zucker
etwas	Salz
50 ml	Food for Future Haferdrink
100 ml	Wasser
1-2 EL	Food for Future Veganes Streichfett für die Form

#### Für die Füllung

40 g	Naturgut Bio TK-Blattspinat
30 g	Food for Future Veganes Streichfett
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1	Knoblauchzehe, gepresst
1-2 EL	Food for Future Sojacuisine

### Zubereitung:

- 1 Mehl, Hefe sowie je eine Prise Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Haferdrink, Wasser und Fett in einem Topf erwärmen und zum Mehl-Mix geben. Alles mit den Knethaken des Handmixers ca. 4 Min. verkneten. Teig an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 2 Eine Kastenform (25 x 11 cm) fetten. Spinat auftauen lassen. Gut ausdrücken und fein hacken. Streichfett, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren.
- 3 Den Teig auf bemehlter Fläche rechteckig (25 x 30 cm) ausrollen, mit Streichfett bestreichen, mit Spinat bestreuen und von der kurzen Seite her in 2 cm breite Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen übereinanderklappen, mit der offenen Seite senkrecht in die Form stellen. Nochmals abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.
- 4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig mit Sojacuisine bestreichen und im Ofen auf unterer Schiene 25-30 Min. goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Aus der Form lösen.