



Kräuterfaltenbrot mit Kräuterbutter

Zutaten Kräuterfaltenbrot:

600 Gramm Mehl
300 Gramm lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1/2 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz
40 Gramm Öl

Zutaten Kräuterbutter:

250 Gramm Butter oder Alsan
getrocknete Salatkräutermischung

Zubereitung:

- Alle Zutaten für das Kräuterfaltenbrot in den Mixtopf und das ganze 2 Minuten/ Teigknetstufe verkneten (wer keinen Thermomix hat, macht das ganze mit der Küchenmaschine).
- In der Zwischenzeit habe ich die Kräuterbutter gemacht. Butter oder Alsan in den Mixtopf, die gewünschte Menge Salatkräuter dazugeben, kurz verrühren und zur Seite stellen.

- Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und ausrollen.
- Dann mit der (weichen) Kräuterbutter bestreichen und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden (ich nehme dafür meinen Pizzaschneider).
- Wenn ihr den Teig in Streifen geschnitten habt, faltet ihr ihn wie eine Ziehharmonika und setzt ihn in eine feuerfeste Auflaufform. Ich hab den Teig noch einmal in der Hälfte quer eingeschnitten und konnte ihn so besser in die Form setzen.
- Ihr müsst die Form übrigens nicht einfetten, beim Backen tritt genug Fett von der Kräuterbutter aus.
- Den Teig habe ich dann abgedeckt stehen lassen und erst kurz vor dem Servieren bei 200 Grad Umluft gebacken. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit hab ich die Temperatur auf 180 Grad runter gedreht, damit das Brot nicht zu dunkel wird.
- Kurz auskühlen lassen und servieren...

Guten Appetit