

Kräuterfaltenbrot

Zutaten | 12 Portionen

600 g	Weizenmehl (Type 405)
300 ml	lauwarmes Wasser
1 Würfel	Hefe
½ TL	Zucker
2 TL	Salz
50 ml	Öl
125 g	weiche Butter
	Kräutersalz
	Tiefkühlkräuter

Zubereitungszeit: 15 Min., Ruhezeit: 45 Min., Backzeit 30 Min.

Zubereitung:

- Weizenmehl und Hefe vermengen.
- Zucker, Wasser, Salz und Öl dazugeben und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter, Kräutersalz und TK-Kräuter verrühren.
- Den Hefeteig auf Backblechgröße ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.
- Den Teig in 5 cm breite Streifen schneiden und diese zieharmonikaähnlich zusammenlegen.
- Die gefalteten Teigstreifen in eine gefettete Springform oder Auflaufform legen und etwa 15 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen 25 – 30 Minuten backen.
-

Tipp:

Die Gehzeit (Ruhezeit) des Teiges kann man beschleunigen, indem man die Schüssel mit dem Teig in warmes Wasser stellt.

Beim Backen die Springform auf ein Backblech stellen, da eventuell Butter auslaufen kann.

Man kann natürlich auch fertige Kräuterbutter verwenden.
Sehr gut schmeckt das Brot zu Gegrilltem.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 95,23 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
302 kcal	13,4 g	40,1 g	6,40 g	11,5 mg