

Bayernland



Gold
Butter



KRÄUTER Faltenbrot

4 PERSONEN



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

Teig:

300 ml Wasser
1 Würfel Hefe
½ TL Zucker
300 g Weizenmehl
300 g Dinkelmehl
2 TL Salz
50 g Öl

Kräuterbutter:

175 g Bayernland Goldbutter
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
6 Stängel Petersilie
6 Blätter Basilikum
(oder Kräuter nach Wahl)
1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe und Zucker verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat. Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
2. Anschließend den Teig zu einem Rechteck in der Größe eines Backbleches ausrollen.
3. Für die Kräuterbutter die Butter erwärmen, Knoblauch pressen, Zwiebel fein hacken und mit der weichen Butter zu einer homogenen Masse vermengen.
4. Die Teigplatte mit der Kräuterbutter bestreichen und in ca. 3 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Streifen „rosenartig“ aneinandersetzen.
5. Die einzelnen Streifen sollten sich dabei immer ein Stück überlappen. Abschließend eine Springform um das Brot setzen, damit das Brot beim Backen die Form behält.
6. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 220°C 25-30 Minuten backen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

GUTEN APPETIT

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV