Kräuter-Faltenbrot

Das Rezept von dem würzigen Kräuter-Faltenbrot ist denkbar einfach. Das köstliche Brot passt zu viele Fleischgerichte und ist auf jeder Grill Party der Hit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Kräuter (gemischt)
125 g	Butter
600 g	Mehl
300 ml	Wasser (lauwarm)
1 Würfel	Germ
1 TL	Zucker
2 TL	Salz
50 ml	Öl

Zubereitung

1. Für das **Kräuter-Faltenbrot** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die frischen Gartenkräuter mit Wasser abspülen, trocken schütteln und fein zerschneiden. Mit der weichen Butter vermischen und gut verrühren.

2. Die restlichen Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten. Mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einen warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen.

3. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig quadratisch ausrollen, mit der Kräuterbutter bestreichen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Streifen falten und von der Mitte ausgehend in die Form legen.

Danach noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Kräuter-Faltenbrot etwa 30-35 Minuten backen.

Tipp