



Kräuterfaltenbrot

Für den Teig

- 750 g Weizenmehl
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 1 1/2 TL Salz
- 5 EL Öl

Für die Füllung

- 250 g Kräuterbutter

1. Die Teigzutaten in den Mixtopf geben, 2 Min/Brotteigstufe zu einem Hefeteig kneten. Den Teig in einen Behälter umfüllen, zudecken und eine halbe Stunde gehen lassen.
2. Backofen auf 200°C vorheizen.
3. Den Teig auf die Größe eines großen rechteckigen Backblechs ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.
4. Den Teig längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und zieharmonikaförmig zusammenfalten.
5. Die gefalteten Streifen in eine gefettete Kasten- oder Auflaufform setzen.
6. Den Teig bei 200°C für 30 Min. backen