



Dauer: Autwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison:
<b>Für:</b> 1 Backform
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

250 G	Dinkelmehl
6 EL	frische Kräuter
1 PRISE	Zucker
1 TL	Salz
0,5	Würfel Germ
130 ML	lauwarme Milch
30 G	zerlassene Butter
2	Eidotter

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
1	Dotter zum Bestreichen	
	•••••	

## Zubereitung

- 1. Mehl mit Salz, Zucker und gehackten Kräutern in einer Schüssel vermengen.
- 2. Zerbröselte Germ in lauwarmer Milch auflösen.
- 3. Flüssigkeit, geschmolzene Butter und Dotter zugeben und den Teig ca. 5 Minuten abkneten, bis er geschmeidig ist.
- 4. Teig zugedeckt an einem warmen Ort mind. 30 min gehen lassen (auf doppeltes Volumen).
- 5. Den Teig auf leicht bemehlter Unterlage kurz durchkneten.
- **6.** Den Teig in 3 Teile schneiden, Stränge formen und Zopf flechten.
- 7. Zopf in mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- 8. Mit Dotter bestreichen.
- 9. Auf mittlerer Schiene bei 170° C Ober-Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
- 10. Kräuterbrioche auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP: Man kann den Kräuterbrioche in kleinen Zöpfen auch auf Vorrat machen und ihn nach dem Überkühlen einfrieren. Kurz im Backrohr aufgebacken, schmecken sie genau so fluffig und gut, wie frisch!