



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Beilagen

.....

Saison: Ganzjährig Sommer

.....

Für: 1 Stück

.....

Verfasst von: Sabrina Radacher

.....

Zutaten

Teig

.....

550 G Mehl

.....

350 ML lauwarmes Wasser

.....

20 G Salz

.....

20 G frischen Germ

.....

4 EL Olivenöl

.....

Fülle

.....

selbstgemachte Kräuterbutter

Zubereitung

1. Für den Germteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, dünn und rechteckig ausrollen.
4. Mit selbstgemachter Kräuterbutter bestreichen und je nach Belieben mit gemischten Kräutern der Saison bestreuen.
5. Den rechteckigen Teig in ca. 2-3 cm dicke Streifen schneiden.
6. Überlappend zusammenfalten und in eine runde Auflaufform stellen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 35 Minuten backen.
8. Kräuterezupfbrot kurz auskühlen lassen und lauwarm genießen.