

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

gemischte Kräuter der Saison

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. Kräuterzupfbrot kurz auskühlen lassen und lauwarm genießen.