

# Kräuterfaltenbrot

## Brote



- 300g warmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 Teel. Zucker

in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/ Stufe 2 erwärmen.

Wer keine Küchenmaschine besitzt, einfach die Zutaten verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

- 600g Mehl
- 2 Teel. Salz
- 40g Olivenöl
- 125 g Kräuter- oder Knoblauchbutter (z.B. von Meggle)

Mehl, Salz und Olivenöl hinzufügen und alles 3 Min./ Teigstufe kneten.

Ansonsten alles mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten und in der großen Nixe geben hier den Teig ca. 30 Min. gehen lassen.

Nun den Teig auf der Teigunterlage einem rechteckigen , Backblechgroßen Teig mit dem Teigroller ausrollen.

Ich habe nun von Meggle je nach Geschmack Kräuter- oder Knoblauchbutter

leicht geschmolzen mit dem Silikonpinsel auf den Teig verteilt.

Die Runde Stoneware oder Ofenmeister leicht einölen und den Teig in Streifen schneiden und wie

eine Ziehamonika falten und in die Stoneware legen.

Nun ca. 15 Min. gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-Unterhitze ca. 30 min. backen lassen.