

# Kräuterbrot

## Brote



- 200 g Wasser
- 75 g Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 500 g Mehl Type 405
- 50 g Olivenöl
- 1 TL Oregano
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Chiliflocke
- 1 TL Schabziger Klee

Wasser, Milch Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und 3 Min./Knetstufe kneten.

In dieser Zeit die Nixe und den kleinen Zaubermeister einölen.

Oregano, Rosmarin, Schabziger Klee und Chiliflocken in den Mixtopf geben und 1 Min./Knetstufe kneten.

Teig in die geölte Nixe geben und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

Teig in den vorbereiteten kleinen Zaubermeister geben und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Gegen Ende dieser Zeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

Brot mit Wasser bestreichen, etwas Mehl darüberstreuen und 35-40 Minuten bei 200°C backen.

Brot aus der Form stürzen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.