

Kräuter-Faltenbrot in der Mini-Kastenform

Teig:

450 g Mehl Typ 405
220 g lauwarmes Wasser
40 g Olivenöl
 $\frac{3}{4}$ Würfel Hefe
 $\frac{1}{4}$ TL Zucker
1,5 TL Salz

Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
 $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie (ohne Stiele)
90 g weiche Butter
 $\frac{3}{4}$ TL Salz



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.
(Im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig fast auf die Größe der Teigunterlage gleichmäßig ausrollen.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehen pressen und Kräuter hacken.
(im TM: **8 sec./Stufe 5**)

Butter und Salz dazugeben und alles gut miteinander vermischen.
(im TM: **25 sec./Stufe 5**)

Kräuterbutter mit dem kleinen Streicher auf dem ausgerollten Teig verstreichen.
Nun mit dem Nylon-Messer in 8 gleich breite Streifen schneiden und jeden Streifen zieharmonikamäßig falten. Immer 2 Streifen zusammen in eine Mulde setzen.

Backofen vorheizen, Faltenbrote bei Zimmertemperatur **15 min.** gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze 25-30 min.** backen.

Passt prima zum Grillen oder fürs Party-Bufferet.