

# Faltenbrot als Zahl oder Buchstabe

## Teig:

600 g Mehl Typ 405 (900 g)  
300 g lauwarmes Wasser (450 g)  
50 g Olivenöl (75 g)  
1 Würfel Hefe  
 $\frac{1}{2}$  TL Zucker (1 TL)  
2 TL Salz (3 TL)

## Kräuterbutter:

2 Knoblauchzehen (3 Zehen)  
1 Zwiebel (1,5 Zwiebeln)  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie (1 Bund)  
Etwas Schnittlauch o. andere  
Kräuter  
120 g weiche Butter (180 g)  
1 TL Salz (1,5 TL)



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

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

Den Teig auf die Größe der Teigunterlage gleichmäßig ausrollen.

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

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

Die Kräuterbutter gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verstreichen.  
Nun mit dem Nylon-Messer in Streifen schneiden und jeden Streifen zieharmonikamäßig falten. Diese Falten dann nacheinander in die Form schichten. Backofen vorheizen und die Faltenbrote in der Form **15 min.** gehen lassen.

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

Für Zahlen und Buchstaben mit viel Belag kann die größere Menge verwendet werden.  
Die Zutaten dafür stehen hinten dran in Klammern ( ).

Passt prima zum Grillen oder fürs Party-Bufferet.