

# KRÄUTER-FALTENBROT

## Zutaten:

### Teig:

600 g Mehl

1 Würfel Hefe

0.5 TL Zucker

2 TL Salz

300 g Wasser, lauwarm

50 g Öl

### Kräuterbutter:

1-2 Knoblauchzehen

0.5 Bund Petersilie, ohne Stiele

einige Basilikumblätter, nach Belieben

120 g Butter, direkt aus dem Kühlschrank, in Stücken

1 TL Salz

## Zubereitung:

### Teig:

1. Eine grosse, backofenfeste Form ausfetten, zur Seite stellen.
2. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 7** mischen.
3. Wasser und Öl zugeben und **2 Minuten / Teigstufe** kneten.
4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen.

### Kräuterbutter:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **7 Sekunden / Stufe 7** mischen.
2. Mit dem Spatel am Topfrand entlangfahren und nach unten schieben, den Vorgang

wiederholen (evtl. noch ein weiteres Mal, bis die Butter geschmeidig und weich ist.)  
3. Kräuterbutter nach Wunsch zusätzlich mit Salz/ Pfeffer abschmecken.

### **Fertigstellung:**

1. Den Teig mit Hilfe eines Wallholzes zu einem grossen Rechteck auswallen (etwa Backblechgross).
2. Den Teig mit der Kräuterbutter bestreichen und danach in ca. 5 cm breite Streifen schneiden.
3. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten legen und in die gefettete Springform dicht nebeneinander setzen.
4. Das Brot etwa. 15 Minuten (oder wenn man Zeit hat auch länger) gehen lassen.

**Backen:** Das Brot auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens bei ca. 25-30 Minuten backen.