

KRÄUTERBUTTER-BRÖTCHEN

Zutaten:

Teig:

540 g Zopf- oder Weissmehl

1.5 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL Malz

0,5 Würfel Frischhefe

270 g Wasser, lauwarm

35 g Olivenöl

Kräuterbutter:

120 g Butter, in Stücken

Eine Hand voll frische Kräuter (Basilikum, Salbei, Petersilie...)

2-3 TL Kräuterbutter-Gewürz oder eine anderes Gewürzsalz

1 TL Knoblauchpulver

Salz & Pfeffer nach Wunsch

Wenig Olivenöl und Paniermehl zum Bestreuen des Bodens

Zubereitung:

Teig:

1. Mehl, Salz, Zucker, Malz und Hefe in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 8** mischen.
2. Wasser und Olivenöl zugeben und **3 Minuten / Teigstufe** kneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.
4. Aus dem nun aufgegangenen Teig 16 kleine Kugeln (à ca. 50 g) formen.
5. Eine Backform ca. 35 x 24 cm, mit einem Backpapier belegen. Den Boden mit wenig

Olivenöl bestreichen und mit Paniermehl bestreuen.

6. Die Teigkugeln daraufsetzen.

7. Die Teigkugeln mit dem Kräuterbutter bestreichen und nochmals etwa 15 Minuten aufgehen lassen.

Backen: Das Blech in den kalten Ofen schieben und die Brötchen 25-30 Minuten backen.

Kräuterbutter:

1. Butter, Kräuter und Kräuterbutter-Gewürz in den Mixtopf geben, **20 Sekunden / Stufe 5** mischen.

2. Evtl. nochmals mit dem Spatel dem Rand entlangfahren und nach unten schieben, nochmals einige Sekunden auf Stufe 5 mixen.