

# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Kräuterbrot

### Zutaten

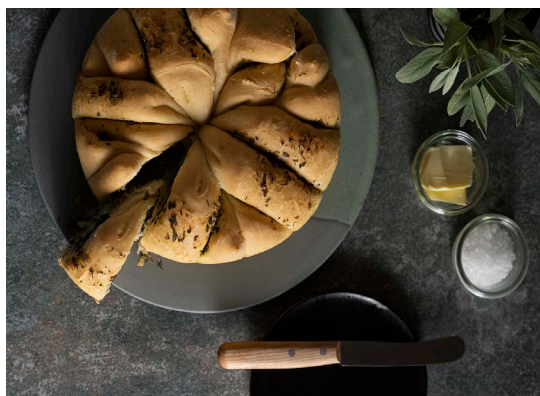
Für eine Springform Ø 24

#### FÜR DEN TEIG

600 g Mehl  
5 g Hefe  
350 ml lauwarmes Wasser  
½ TL Zucker  
50 g Sonnenblumenöl  
2 TL Salz

#### FÜR DIE KRÄUTERBUTTER

100 g weiche Butter  
2 Handvoll frische gehackte Kräuter (wir haben Thymian, Rosmarin und Salbei genommen)  
1 TL Salz



### Zubereitung

Für den Teig zunächst die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. 5 Minuten warten, dann Zucker, Öl und Mehl hinzugeben und die Zutaten etwa 5 Minuten zu einem elastischen Teig verarbeiten. Währenddessen das Salz einstreuen.

Den Teig zugedeckt für zwei Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschließend kurz kneten und abgedeckt – mit einer Frischhaltefolie oder einem Teller – über Nacht in den Kühlschrank stellen. Wir haben ihn nach 20 Stunden weiterverarbeitet. Mindestens sollte der Teig aber 12 Stunden Zeit zum Gehen haben.

Am Back-Tag: Die Kräuter hacken und mit einer Gabel in die zimmerwarme Butter einarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund wirken und rechteckig auf die Größe eines Backblechs ausrollen. In 5 Zentimeter breite Streifen schneiden, jeden Streifen mit Kräuterbutter bestreichen und die einzelnen Teigstreifen wie eine Ziehharmonika zusammenfalten. In eine Springform legen und zugedeckt 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Kräuterbrot rund 60 Minuten backen, bis die Oberfläche mittelbraun geworden ist.

*Zubereitungszeit (ohne Back- und Gehzeiten): 30 Minuten / Backzeit: etwa 60 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach, aber wegen der unterschiedlichen Geh-Phasen etwas aufwändiger / Haltbarkeit: Das Kräuterbrot bleibt mehrere Tage außen knusprig und innen fluffig. Wir konnten es auch am vierten Tag noch problemlos genießen.*