

KRÄUTERBROT MIT TWIST

★★★★★ 5 bei 109 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 50 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



20 min



Das ideale Brot für die nächste Grillerei!

Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in zwei Teile teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln kurz rasten lassen (ca. 10 Minuten) und anschließend rechteckig ausrollen. Nun die Butter und die Kräuter auf dem Teig verteilen und anschließend zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle der Länge nach in der Mitte halbieren und die beiden entstandenen Teile miteinander verdrehen. Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren. Anschließend gut mit Wasser besprühen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
- 3 Die Brote im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Damit die längliche Form beim Backen bestehen bleibt, verwende ich gerne ein Baguetteblech.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 150 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 20 g zimmerwarme Butter
- 10 g frische Germ

FÜLLE

- 50 g zimmerwarme Butter
- Kräuter nach Wahl