

KRÄUTERBROT

★★★★★ 5 bei 38 Bewertungen



Das ideale Brot für die nächste Grillerei!

Zubereitung

- 1** Zuerst den Germteig zubereiten. Dafür Milch und Wasser in eine Schüssel geben, Mehl, Butter, Germ und Salz dazugeben. Ungefähr 10 Min. gut durchkneten und anschließend ca. 20 Min. zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig jetzt in zwei Teile teilen und jedes Teil zu einer Kugel formen. Die Kugeln kurz rasten lassen und anschließend rechteckig ausrollen. Nun die Butter und die Kräuter auf dem Teig verteilen und anschließend zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle in der Mitte halbieren und die beiden entstandenen Teile miteinander verdrehen.
- 3** Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren. Anschließend gut mit Wasser besprühen und nochmal 10 Min. gehen lassen.
- 4** Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen und die Brote darin ca. 20 Min. mit viel Dampf backen.

Backen
mit
Christina



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 weiche Butter
- Kräuter nach Wahl