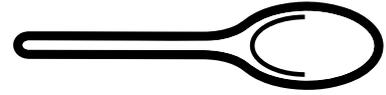


Kräuterbutter-Faltenbrot

Runde Ofenhexe



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 Würfel frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
600 g Mehl (Typ 550)
1/2 TL Zucker
2 TL Salz
3 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel (geviertelt)
Handvoll Petersilie
120 g sehr weiche Butter
1 TL Salz

Für den Teig, Hefe, Wasser, Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren. Olivenöl hinzufügen und mit der Küchenmaschine gut 2 Minuten durchkneten.

Für die Kräuterbutter, Knoblauchzehe, die Zwiebel und die Petersilie zerkleinern und mit der Butter und 1 TL Salz vermengen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit Kräuterbutter bestreichen und in 8 gleich breite Streifen schneiden. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten legen und nebeneinander in die runde Ofenhexe geben.

Form in den kalten Backofen stellen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze, Rost ganz nach unten, ca. 35 - 40 Minuten backen.

Guten Appetit