

Kräuter Falten Brot



Einkaufsliste:

Für den Teig

7g Trockenhefe/ oder 25g Frischhefe
1TL Zucker
200ml lauwarmes Wasser
2 Eier
1TL Salz
50ml Olivenöl
450g Mehl (Typ 550) (ggf. mehr Mehl bis
der Teig gut zu kneten ist
Handvoll gehackte Petersilie
1 TL Knoblauchpulver

Für die Kräuter- oder Spinatbutter-Füllung:

120g weiche Butter oder Olivenöl
4Knoblauchzehen
3TL Kräuter (Petersilie etc.) oder 120g fein
gehackten Spinat
Nach Belieben 1 handvoll Bärlauch
1TL Meersalz & Pfeffer
25g geröstete Pinienkerne
Außerdem 100g ger. Mozzarella oder Feta
&50-100g Parmesan

So wird's gemacht:

Für den Teig: Hefe mit Zucker und lauwarmen Wasser vermengen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Restliche Zutaten zu dem Hefegemisch geben und zu einem homogenen Teig kneten (ca. 10 Minuten kneten). Nun Hände leicht mit Olivenöl "beschmieren" und den Teig mit dem Olivenöl einreiben. Schüssel auch mit Öl ausstreichen und Teig in die Schüssel geben, abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für das Kräuterbrot: Kräuter (und Spinat oder Bärlauch) fein hacken (Spinat kann auch weggelassen werden). Die Butter cremig schlagen, Knoblauch pressen und alles miteinander vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

Teig nochmal gut durchkneten und dann zu einem Rechteck ausrollen. Die Butter (3/4 der Menge) wird leicht geschmolzen und auf dem Teig verteilt. Pinienkerne stark zerhacken und mit den Kräutern auf das Brot geben, hinzu kommt noch ein wenig Käse (Feta ODER Mozzarella). Nun wird der Teig der Länge nach in 6 gleichgroße Teile geschnitten. Diese werden über einander gelegt. Jetzt wird der Teig noch einmal geteilt. Ich habe ihn in zwei Teile geteilt und diese jeweils "wellenförmig" also wie eine Ziehharmonika zusammengefaltet. Dieser Teig wird in die mit Knoblauch-Kräuterbutter eingefettete Form gegeben.

Ca. 30 Minuten ruhen und dann zunächst im vorgeheizten Ofen bei 220°C 10 Minuten backen, dann stellt Ihr den Ofen herunter auf 170°C und gebt dem Brot noch einmal 25-35 Minuten. Nach ca. der Hälfte der Backzeit wird die restliche Butter oder aber 1-2 EL Olivenöl sowie etwas Käse auf dem Brot verteilt.