

Knoblauch-Faltenbrot

Zutaten:

Teig

600 g. Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

300 g. Wasser

40 g. Hefe

½ TL Zucker

2 TL Salz

50 g. Öl

Kräuterbutter und Fertigstellung

1 Knoblauchzehe

60 g. Zwiebel feine Würfel

3 Stängel Petersilie abgezupft

3 Stängel Basilikum abgezupft

100 g. Butter weich, in Stücken

1 TL Salz

Notwendiges Zubehör

Nudelholz

Kastenform (30 cm lang)

Backpapier

Zubereitung:

Teig

1. Mehl, Wasser, Hefe, Zucker, Salz und Öl in den Mixtopf geben und Teig kneten.
2. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Quadrat (30 cm) ausrollen.

Kräuterbutter und Fertigstellung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Kastenform (30 cm lang) mit Backpapier auslegen, sodass ein kleiner Rand über die Form steht.

2. Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Basilikum fein zerkleinern Butter und Salz zugeben und vermischen.
3. Teigplatte mit Kräuterbutter bestreichen und längs in 3 Streifen (10 cm breit) schneiden. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten legen, in die vorbereitete Kastenform dicht hintereinander setzen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Faltenbrot 30-35 Minuten (200°C) backen, dabei ggf. mit Backpapier abdecken. Faltenbrot etwas abkühlen lassen, mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und warm oder kalt servieren.