

Faltenbrot mit Kräuterbutter

Zutaten

600 g Mehl (Typ 550)
1 Würfel Frischhefe
½ TL Zucker
2 TL + 1 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie
120 g sehr weiche Butter



Fotos Gabi Schuster

Für den Teig Mehl in die **große Nixe** geben. In der Mitte eine Mulde formen und Hefe hineinbröseln. Zucker sowie 2 TL Salz hinzufügen, dann mit Wasser angießen und verrühren. Bevor der Teig komplett verknetet wird, Öl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Kräuterbutter Knoblauchzehe, Zwiebel und Kräuter mit **Koch's Liebling** fein hacken. Butter und 1 TL Salz zugeben und alles mischen.

Teig auf der **Teigunterlage** mit dem **Teigroller** zu einem Rechteck von circa 24 x 52 cm ausrollen und dann mit der Kräuterbutter bestreichen. Mit dem **Nylonmesser** in 2 Streifen mit einer Breite von ca. 12 cm schneiden und diese wie eine Ziehharmonika in Falten legen. Hintereinander geschichtet in den **kleinen Zaubermeister** geben. Form in den kalten Backofen stellen und auf der untersten Einschubhöhe bei 200°C ca. 35-40 Minuten offen backen.

Variationstipp:

Füllen Sie das Brot mit ca. 130 -150 g Pesto

Umrechnung für kleinere Menge:

400 g Mehl (Typ 550)
25 g Frischhefe
1 Prise Zucker
1,5 TL + 1 gestrichener TL Salz
200 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine Schalotte
1 kleiner Bund glatte Petersilie
80 g sehr weiche Butter

