

REZEPT: Kräuterbrot (10 Portionen)

KräuterButter: 200g Butter oder vegane Margarine, 100 g Kräuter, etwas Knoblauch, Prise Salz, Pfeffer: alles vermischen.

Teig: 750 g Mehl, 1 Würfel frische Hefe, oder getrocknete. 450 ml Wasser, 1 El Zucker, 2 El Kokosöl, Prise Salz. Je 1 El Kräuter wie Basilikum oder Brennessel.

Germteig zubereiten, 30 min. zugedeckt gehen lassen. Backofen 175° Ober/ Unterhitze vorheizen. Rechteckig ausrollen bis etwa 1,5 cm, Kräuterbutter verteilen. Streifen schneiden, zusammenfalten und aufrecht in die Form stellen. 45 min. backen.