

## FALTENBROT – DIE IDEALE BEILAGE ZUM GRILLEN



Hallo ihr Lieben,

vor lauter Hin und Her komme ich mit meinen Blogposts ja gar nicht hinterher! Entschuldigt bitte

Hier also noch mein Blogpost zu meinem leckeren Faltenbrot-Rezept, welches ich euch bereits vor einigen Wochen in meinem Video vorgestellt habe. Das Brot ist so schnell gemacht und schmeckt total lecker und vor allem könnt ihr die Füllung auch beliebig abwandeln...



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### HEFETEIG

Vermenge die Zutaten zu einem Teig und lasse diesen abgedeckt an einem warmen Ort für etwa eine halbe Stunde gehen.

### KRÄUTERBUTTER

Gebe die Kräuter und den Knoblauch in den Mixer und zerleinere sie. Rühre die Butter ein würze sie mit Salz und Pfeffer.

### FERTIGSTELLEN

Rolle nun den Hefeteig zu einem Rechteck aus und bestreiche dieses gründlich mit der Kräuterbutter. Schneide anschließend Streifen in etwa 5 cm Breite und teile diese einmal durch. Lege diese Streifen dann in Falten (daher der Name Faltenbrot) und legt sie kreuz und quer in eure Auflaufform. Lasse das Brot jetzt noch für etwa 20 Minuten gehen und backe es danach bei 200 °C O/U für etwa 30-35 Minuten.

Löse das Brot nach dem Backen aus der Form und richte es an. Das Brot muss nicht geschnitten werden, jeder kann sich Teile des Brotes mit der Hand abreißen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

### HEFETEIG:

- 600 g** Mehl
- 300 g** Wasser
- 1** Hefe (Würfel)
- ½ TL** Zucker
- 2 TL** Salz
- 50 g** Öl

### KRÄUTERBUTTER:

- Chili, Oregano, Petersilie, Minze, Basilikum
- 3** Knoblauchzehen
- 120 g** Butter
- Salz
- Pfeffer