



FALTENBROT / KRÄUTER ZUPFBROT / KRÄUTER BAGUETTE



Dieses leckere Faltenbrot ist die perfekte Beilage zum Grillen. Der Hefeteig wird mit selbstgemachter Kräuterbutter bestrichen und dann in Falten gelegt im Baba Topf oder einer Kastenform gebacken. Wenn es schneller gehen soll könnt ihr auch eine meiner Brotmischungen statt dem Hefeteig zubereiten. Das Brot könnt ihr einfach auf einem Teller servieren und durch die Falten kann es einfach mit den Fingern gezupft werden. Das Zupfbrot könnt ihr auch mit weiteren Kräutern verfeinern oder die Kräuter in der Butter ganz nach eurem Geschmack und Belieben anpassen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 31 cm

Breite: 13 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Dattelsirup und Wasser in einer großen Rührschüssel. Füge das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete daraus in 10 Minuten einen geschmeidigen Teig. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt 1 Stunde ruhen.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe
- 1 EL** Dattelsirup
- 250 g** Wasser (warm)
- 500 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 50 g** Olivenöl

KRÄUTERBUTTER

Entferne die dicken, festeren Zweige und Stiele der Kräuter und zerkleinere sie mit dem Speedwing oder hacke sie mit einem Messer fein. Schäle die Knoblauchzehe und zerkleinere sie ebenfalls. Gib die weiche Butter und Salz und Pfeffer dazu und verrühre alles gut miteinander.

KRÄUTERBUTTER:

- 8** Blätter Minze
- 8** Zweige Petersilie
- 1** Zweig Rosmarin
- 3** Zweige Thymian
- 3** Zweige Oregano
- 4** Stiele Chinalauch
- 4** Salbeiblätter
- 1** Knoblauchzehe
- 100 g** Butter (weich)
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

BROT FORMEN

Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte rechteckig auf etwa 40 x 50 cm aus. Streiche die Kräuterbutter darauf und schneide den Teig in 7-8 Streifen. Halbiere die Streifen und falte sie jeweils wie eine Ziehharmonika zusammen. Fette eine Baba Form mit Backtrennspray oder Öl und lege die zusammengefalteten Teigstücke hinein.

BROT BACKEN

Gib den Deckel darauf und stelle die Form in den kalten Ofen. Stelle den Ofen auf 180 °C O/U, das Brot nutzt die Aufheizzeit zum Aufgehen. Backe das Brot für etwa 35 Minuten mit geschlossenem Deckel, nimm den Deckel dann ab und backe es für weitere 15-20 Minuten fertig.

Durch den Deckel wirkt die Gusseisenform wie ein Dampfbackofen. Die aus dem Teig entweichende Feuchtigkeit bleibt im Topf und tropft gleichmäßig



FALTENBROT / KRÄUTER ZUPFBROT / KRÄUTER BAGUETTE



auf das Brot zurück. Durch die Backzeit ohne Deckel bekommt das Brot dann eine schöne Kruste.

SERVIEREN

Nimm das Brot aus dem Ofen, lasse es kurz abkühlen und stürze es auf eine Servierplatte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!