



KRÄUTERBUTTERFALTENBROT AUS DEM DUTCH OVEN

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 50 MIN

GARZEIT

0 STD 35 MIN

PORTIONEN

4-6

ZUTATEN

600g Mehl

300ml lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

½ TL Zucker

2 TL Salz

50ml Öl

1 Dose BBQianer Dip IT Gewürz

ZUBEREITUNG

- Aus allen Zutaten ausser der Kräuterbutter einen glatten Hefeteig kneten und diesen 45 min. gehen lassen. (Tipp: im Backofen bei 50 Grad)
- Den aufgegangenen Teig rechteckig (ca. Backblechgrösse) ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. (Ober/Unterhitze) Mit einem Teigrad den bestrichenen Hefeteig der langen Seite nach ein-bis zweimal teilen. (je nach breite der Form die ihr verwendet)
- Dann die Teigbahnen wie eine Ziehharmonika in Falten legen und aufrecht in eine gefettete Kastenform "stellen". Jetzt ab damit in den Ofen für 30-35 min..
- Das Brot hat durch die Falten sogenannte "Sollbruchstellen"- sprich: Es lässt sich prima teilen. Es schmeckt noch leicht warm am besten.