

Kräuterfalttenbrot oder „Zupfbrot“

Kräuter-Zupfbrot passt zu Suppen, zum Grillen – einfach lecker, schnell gemacht und ein Hingucker. Probiert's aus!

100 g Dinkel **30 Sek./Stufe 10** fein mahlen und umfüllen!

Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe

1 handvoll Petersilie

3 Stängel Basilikum..... **8 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

120 g Butter, in Stücken

1 Pr. Curry

1 TL Salz hinzu u. **20 Sek./Stufe 6** vermischen u. umfüllen.

Hefeteig:

100 g gemahlene Getreide

500 g Dinkelmehl, Typ 630

300 g lauwarmes Wasser

1 W. Hefe, 40g

$\frac{1}{2}$ TL Salz 50 g Öl ... alles zusammen in den Mixtopf und **2 Min. Teigstufe** kneten. Teig zu einem etwa Backblech großen Rechteck ausrollen

Brot-Zubereitung:

Teigplatte mit Kräuterbutter bestreichen und in ca. 5 cm

breite Streifen schneiden. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten (WW- Schlangen)

In eine gefettete Springform dicht nebeneinander setzen. Backform auf ein Backblech oder auf Alufolie setzen, da evtl. Fett austreten kann, und im nicht vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: 200°C, Backzeit ca. 30 Minuten.



Genussvolle Momente
www.genusswelt-wilken.de

wünscht

RINA

WILKEN