

FALTENBROT MIT KRÄUTERN

Zutaten (für die große Ofenhexe | für die mittlere Ofenhexe):

Für den Teig:

- 900g Mehl (z.B. Weizen Typ 405 oder Dinkel Typ 630) (600g)
- 1,5 Würfel Hefe (1)
- 450 ml lauwarmes Wasser (300 ml)
- 75g Olivenöl (50g)
- 1 TL Zucker (1/2)
- 3 TL Salz (2)

Für die Kräuterbutter:

- 3 Knoblauchzehen (2)
- 1,5 Zwiebeln (1)
- 1 Bund Petersilie (1/2)
- Schnittlauch und/oder andere Kräuter
- 180g weiche Butter (120g)
- 1,5 TL Salz (1)



Zubereitung:

1. Zutaten für den Teig verrühren und den Teig in der **großen Nixe** 1 Stunde lang mit Deckel gehen lassen.
2. Die Zutaten für den Teig verkneten.
3. Den fertigen Hefeteig mit dem **Teigroller** auf der **Teigunterlage** gleichmäßig ausrollen.
4. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehen mit der **Knoblauchpresse** ausdrücken und gemeinsam mit Kräutern (ohne Stiele), Salz und der weichen Butter in den **Kochs Liebling** geben und dort zerkleinern und vermischen.
5. Die fertige Kräuterbutter mit dem **Mix'n'Scraper Schaber** gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verstreichen.
6. Den Teig mit dem **Nylonmesser** in ca. 5 cm breite Streifen schneiden, diese wie eine Ziehharmonika falten und mit der Kräuterbutter nach oben in die leicht gefettete **Ofenhexe** drapieren.
7. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Faltenbrot ca. 15 Minuten in der Form gehen lassen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

