


Faltenbrot aus dem Zauberkasten


 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
10 Minuten

 Gärzeit
30 Minuten

 Backzeit
25 Minuten

 Temperatur
200° O/U

 Portion/ Größe
1 kleines Zupfbrot für 4 Personen

Zutaten

300 gr Dinkelmehl (Typ 630)

21 gr frische Hefe

ca. 200 ml lauwarmes Wasser

1 Tl. Salz

1/2 Tl. Zucker

20 ml Olivenöl

Kräuterbutter nach Belieben

eine Handvoll geriebener Käse



Zauberkasten →



Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Salz und Zucker darüberstreuen. Die Maschine einschalten und die Hefe hinzufügen. Nach und nach das Wasser und das Öl hinzufügen. Ca. 3 Minuten kneten lassen, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten und zu einer runden Form wirken. 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Zauberkasten mit Butterschmalz einfetten. Den Teig zu einem Viereck ausrollen und großzügig mit Kräuterbutter bestreichen. In 4 gleichbreite Streifen schneiden. Die Streifen nacheinander wie eine Ziehharmonika zusammenfalten und in die Form legen.

Mit Käse bestreuen und anschließend ca. 25 Minuten backen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte



Folge uns

