KNOBLI-KRÄUTER FALTENBROT

ZUTATEN

300 g Wasser
1 Stk Hefewürfel
½ TL Zucker
600 g Mehl
2 TL Salz
50 g Öl

120 g Butter weich
2 Stk Knoblauchzehen
1 Stk Zwiebel halbiert
5-10 g Petersilie frisch
5-10 g Basilikum frisch
1 TL Salz

ZUBEREITUNG

- Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und2 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen
- Mehl, Salz und Öl dazugeben und 2 Min / Knetstufe
- Teig aus dem Mixtopf nehmen und zu einem etwa backblechgroßem Rechteck ausrollen

- Springform (26cm) einfetten. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

- Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Basilikum in den Mixtopf geben und 8 Sek / Stufe 5 zerkleinern
- Butter und Salz zugeben und 25 Sek / Stufe 6 mischen

- Teigplatte mit Kräuterbutter bestreichen und in ca. 5 breite Streifen schneiden. Die Streifen in Falten legen (WWWWW-Schlangen), in die vorbereitet Springform/Auflaufform dicht nebeneinander setzen und ca. 15 Minuten aufgehen lassen

- 30 Minuten backen und kalt oder warm servieren