



IRMAS KRÄUTERFALTENBROT

von Irma Forster

ZUTATEN

Für den Teig:

450 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL Honig
25 g Griechisches Olivenöl*
1 Päckchen Hefe
220 ml lauwarmes Wasser

Für die Kräuterbutter:

3 TL Aioli*
6 TL Wasser
150 g weiche Butter



ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, restliche Zutaten zugeben und gut miteinander verkneten. Dann für ca. 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen Aioli mit Wasser verrühren, kurz ziehen lassen und dann in die weiche Butter einrühren.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fertigstellung:

Den Hefeteig ausrollen, mit Kräuterbutter bestreichen und in etwa 8 cm breite Streifen schneiden.

Dann die Streifen in Falten legen und in eine (gefettete) Kastenform legen.

Für etwa 15 Minuten

*Edelschmaus Originalprodukt