

KRÄUTERBROT MIT TWIST

★★★★★ 5 bei 107 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 50 min



Germteig



Heißluft



210 Grad



20 min



Das ideale Brot für die nächste Grillerei!

Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>))
zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine
Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und am
Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten
lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30
Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in zwei Teile teilen und zu Kugeln formen. Die
Kugeln kurz rasten lassen (ca. 10 Minuten) und
anschließend rechteckig ausrollen. Nun die Butter und die
Kräuter auf dem Teig verteilen und anschließend zu einer
Rolle aufrollen. Die Rolle der Länge nach in der Mitte
halbieren und die beiden entstandenen Teile miteinander
verdrehen. Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren.
Anschließend gut mit Wasser besprühen und nochmals 10
Minuten gehen lassen.
- 3 Die Brote im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 20
Minuten mit viel Dampf backen.



Damit die längliche Form beim Backen bestehen bleibt,
verwende ich gerne ein Baguetteblech.

Zutaten

FÜR 2 BROTE

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 150 g lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 20 g zimmerwarme Butter
- 10 g frische Germ

FÜLLE

- 50 g zimmerwarme Butter
- Kräuter nach Wahl