Wildkräuter-
Faltenbrot

- 600g Dinkelmehl 630
- 300ml Wasser lauwarm
- 1Stk Hefewürfel
- 0,5Tl Honig
- 2Tl Meersalz
- 50g Olivenöl

- 250g Butter
  Meersalz, Kurkuma, Pfeffer, Hirtentäschel, Schaumkraut, Bärlauch, Blüten vom Löwenzahn und von der Taubnessel

Alle Zutaten in der Küchenmaschine 6 Minuten kneten (Thermomix 3Min).
Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
Mithilfe von etwas Mehl den Teig auf die Größe eines Backblech´s ausrollen.
Die weiche Wildkräuter-Butter gleichmäßig aufstreichen und das Ganze nun in 5cm breite Streifen schneiden. Diese dann einzeln „ziehharmonikaähnlich“ in den gefetteten Ofenmeister zusammenlegen und 30-60Minuten gehen lassen. Anschließend im auf 200°C vorgeheizten Ofen für 20 Minuten mit und 15 Minuten ohne Deckel backen.
Zum Abkühlen das Brot aus dem Ofenmeister nehmen und auf ein Gitter stürzen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de