

Kräuter-Faltenbrot

Zutaten für 1 Kastenform (30 cm, ca. 15 Scheiben)

250 ml Weihenstephan Frische Milch 3,5 %
1 Würfel frische Hefe (42 g)
1 EL Zucker
130 g weiche Weihenstephan Butter
625 g Weizenmehl (Type 550)
1 Ei
1½ TL Salz
50 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch etc.)
80 g Hartkäse (z. B. Bergkäse, mittelalter Gouda oder Emmentaler)
¼ TL frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem: Butter für die Form, Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Milch leicht erhitzen, die Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Zucker, 50 g Butter, Mehl, Ei und 1 TL Salz mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Die Kastenform einfetten. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Käse reiben, mit der restlichen Butter (80 g), ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche viereckig ausrollen (ca. 40 x 40 cm), mit etwa drei Vierteln der Kräuter-Käse-Butter-Mischung bestreichen, in ca. 10 cm breite Streifen schneiden, ziehharmonikaförmig falten, senkrecht in die vorbereitete Kastenform stellen und weitere ca. 30 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Das Kräuter-Faltenbrot im Backofen 50 bis 60 Min. goldbraun backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit der restlichen Kräuterbutter servieren.

Niveau: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min. Ruhen: 1 Std. Backen: 50–60 Min.

Pro Scheibe ca. 268 kcal, 8 g EW, 11 g F, 34 g KH