

Rezept zu Sendung #77

Cathrins Backstudio

Schnelles Kräuter - Zupfbrot

Zutaten :

250g Mehl
1Pk. Hefeteiggarant
½ Tl Salz
1 El Speiseöl oder Olivenöl
150ml lauwarmes Wasser
200g Kräuterbutter

Backofen auf 180 Grad Ober -/ Unterhitze vorheizen !

Zubereitung

Das Mehl mit dem Hefeteiggarant vermengen dazu kommt noch 1 EL Speiseöl oder Olivenöl dann mit Salz und dem lauwarmen Wasser alles gut vermengen mit einem Rührgerät. Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen und mit der Kräuterbutter gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dann den Teig mit einem Messer in 3-4 cm dicke Streifen schneiden. In einer gefetteten Feuerfesten Form den Teig von oben und unten einschlagen und in die Form setzen. Im Backofen 25 min backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachkochen !

Euere Cathrin Ilg