

Yummy

# Wohlfühl-Brot

Zutaten: -Mehl 600 gr.

- Wasser lauwarm 300 gr.

- Trockenhefe 1 Päckchen

- Zucker 0,5 TL

- Salz 2 TL

- Öl 50 ml

- Kräuterbutter 1 Päckchen



mmmh... LECKER!

Zubereitung: Aus allen Zutaten ausser der Kräuterbutter einen glatten Hefeteig kneten und 45 min. bei 50 grad gehen lassen. Danach den Teig ausrollen und mit Kräuterbutter bestreichen.

Den Backofen auf 200 grad vorheizen. Danach den Teig in langliche Stücke auseinander schneiden.

Die Stücke müssen mindestens 2cm Breit sein.

Dann die Teigbahnen wie ein Ziehharmonika zusammenlegen und in ein gefettete Kastenform stellen.

Jetzt in den Ofen für 30-35 minuten.

Gutes Gelingen und ein gutes Wohlfühl beim Essen.