

Kräuterbrot

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.

**Für die Brotbackform rund (Ø 23 cm):**

etwas Fett

Hefeteig:

300 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

300 g Weizenmehl

300 g Dinkelmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Zucker

2 TL Salz

1 Eiweiß (Größe M)

100 g gehackte, gemischte Kräuter (frisch oder tiefgekühlt)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Beide Mehlsorten in einer Rührschüssel mischen. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung zufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C**

3

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und etwa 1/3 des Teiges abnehmen. Übrigen Teig in die Form geben und flach drücken. Teig Drittel in 3 gleich große Stücke teilen und zu etwa 60 cm langen Strängen formen. Stränge zu einem Zopf flechten und auf den Teig an den Rand der Backform legen. Zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat.

4

Eigelb mit Milch verquirlen und Oberfläche damit bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 40 Min.**

Brot noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Das Brot ist einfriertauglich.