

Bärlauchbrot

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl /Typ 550
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 60 g Bärlauch
- 3 EL Wasser



Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser miteinander vermischen. Olivenöl unterrühren.
2. Masse zu einem weichen Teig kneten.
3. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
4. Bärlauch gründlich waschen, Stiele entfernen und klein schneiden.
Info: Es ist dir überlassen, ob du den Bärlauch lieber grob oder fein in deinem Brot magst.
5. Nach 30 Minuten den Bärlauch in den Teig einkneten.
6. Teig erneut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
8. Masse zu einem Brotlaib formen.
9. Auflaufform, Bräter oder Brotbackschale mit Mehl bestäuben.
10. Brotlaib in die Form geben.
Mit einem Messer an 5-6 Stellen einschneiden.
11. Brot mit 3 EL Wasser einpinseln.
12. 55-60 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob das Brot durchgebacken ist.

Rezeptinfos:

- Menge: 1 Brot
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1 Stunde, 15 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

