



KRÄUTERBROT

ZUTATEN

300 ml handwarmes Wasser
450 g Weizenmehl Type 550, plus
etwas mehr zum Bestäuben
1½ TL Salz
1½ TL Zucker
1½ TL Trockenbackhefe
2 EL frisch gehackte Petersilie

2 EL frisch gehackter Schnittlauch
1 EL frisch gehackter Thymian
Sonnenblumenöl, zum Einfetten

Glasur

1 EL Wasser
1 EL Salz

1 Das Wasser in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

2 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten. Wenn der Signalton für die Zugabe weiterer Zutaten ertönt, oder 5 Minuten vor Ende der Knetphase, die Kräuter zugeben.

3 Wenn das Programm beendet ist, den Backautomaten aus-

schalten und die Brotform herausnehmen. Zwei Backbleche und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Brotform nehmen und kurz durchkneten. Ein Drittel des Teigs abtrennen und ebenso wie das größere Stück zu einer Kugel formen. Die Kugeln auf die Backbleche setzen, mit geölter Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

4 Die Folie entfernen. Ein kleines Kreuz in die Mitte der größeren Kugel ritzen. Mit Wasser bestreichen und die kleinere Kugel darauf setzen. Mit geölter Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

5 Für die Glasur Wasser und Salz verrühren. Die Frischhaltefolie entfernen. Das Brot mit dem Salzwasser bestreichen, ringsum in regelmäßigen Abständen mit einem Messer einritzen und mit Mehl bestäuben. Das Brot im vorgeheizten Backofen 30–35 Minuten bei 200 °C backen, bis es goldbraun ist und sich hohl anhört, wenn man darauf klopft. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

