Faltenbrot





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Hefeteig
750 g Mehl
400 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
2 TL Salz
1 TL Zucker
5 Eßl. Olivenöl
Füllung
130 gr. Butter
1 TL Bärlauchpaste
getrocknete Tomaten
Röstzwiebel

Zubereitung:
Knethaken einsetzen und Hefeteigzutaten einsetzen, 8 Minuten bei 30 Grad kneten, 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung hab ich ca 130 Gramm Butter mit 1 Teelöffel bärlauchpaste verrührt (z.B. mit Flexielement).

Den Teig nach dem Gehen lassen ausrollen und mit dem Bärlauchbutter bestreichen . Dann getrocknete Tomaten und Röstzwiebel darauf verteilen.

In Streifen schneiden und wie nen Fächer falten und aufrecht in eine Form stellen. Dann bei 180 Grad ca 40 min/Ober-/Unterhitze backen