

Kräuterbrot

(ergibt zwei kleine Brote)

Zutaten:

- 1 kg Weizen- oder Dinkelmehl Type 1050
- 200 g Quark
- 1 Würfel Hefe
- ½ l Wasser mit 25 g Salz
- etwas Kräutersalz und Pfeffer
- Gehackte Kräuter:
 - 1 Esslöffel Würz-Oregano
 - 3 Triebe Bohnenkraut
 - 1 kleiner Zweig Liebstöckel
 - 2 Zweige Thymian (Stiel entfernt)
 - 1 Esslöffel Majoran (winterhart)
 - 6 Nadeln Rosmarin
 - 1 Salbeispitze (ca. 6 cm)
 - 3 Blättchen Minze
 - 3 Lavendelblütenspitzen
 - Evtl. ergänzen mit 2 Händen voll gehackter Wildkräuter (Bärlauch, Brennnessel, Bärenklau, Giersch, Gundermann, Dost, Spitzwegerich, Hundslauch)

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Hefeteig mit Vorteig herstellen. Am Schluss die Kräuter und Gewürze zugeben und den Teig 2 Stunden ruhen lassen.

Zu Laiben formen, nochmals eine kleine Ruhezeit geben, dann bei 270⁰ mit fallender Hitze backen.

Backzeit ca. 55-60 Min.