

# Kräuterbrot

Gebäck » Brot&Brötchen

## Zutaten (1 Brot)

- » 500g Mehl
- » 30g Hefe
- » 1 TL Zucker
- » 250ml Milch
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Dill
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 30g Butter/Margarine
- » 2 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Das Mehl und die Hefe mit Zucker und 5 EL lauwarmen Milch zum Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt 30min an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Die gehackten Kräuter, die restliche Milch, Butter, Eier, Salz und Pfeffer zum Vorteig geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Blech nochmals gehen lassen. Die Oberfläche mit lauwarmen Milch bepinseln und auf der untersten Schiene des Ofens bei 200°C 35-40min backen.

angelegt am: 05.11.2006

Rezept-Nr: 2172

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke