



Brot mit Kräutern der Provence & Tomaten



Zutaten

Menge

1 TL	Butter
150 g	Dinkelmehl
1 handvoll	getrocknete Tomaten
1 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Kräuter der Provence
400 ml	lauwarmes Wasser
1/2 Würfel	Hefe
2 TL	Salz
200 g	Weizenmehl
1 TL	Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für eine Kastenform

Zubereitungszeit: 20 Min. + 40 Min. Gehzeit + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 5875 kJ, 1404 kcal, 290 g Kohlenhydrate, 49,3 g Eiweiß, 11,6 g Fett, 17,7 mg Cholesterin, 19,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Was passt besser zu einem Käse-Fondue als ein frisches und selbstgebackenes Kräuterbrot Für das Brot wird zunächst ein klassischer Hefeteig angesetzt. Dazu geben wir dann Kräuter der Provence und getrockneten Tomaten, für einen extra würzigen Geschmack. Nach kurzer Gehzeit kommt das Kräuterbrot in den Ofen und wird dort knackig goldbraun gebacken. Für das Fondue kannst du das Brot in Würfel schneiden, auf eine Fonduegabel stecken und in den leckeren Käse dippen. Probiere das Kräuterbrot unbedingt mal aus!

Step 1:

Zuerst gibst du das lauwarme Wasser zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel. Die Hefe dazu bröckeln und alles verrühren. Nun beide Mehlsorten, den Balsamico, die Kräuter und das Salz dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Die Tomaten hackst du grob und knetest sie auch unter den Teig.

Step 2:

Anschließend butterst du eine Kastenform leicht aus und gibst den Teig hinein. Das Brot abdecken und an einem warmen Ort für ca. 40 Minuten gehen lassen.

Step 3:

Dann den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und das Brot für ca. 50 Minuten lang goldbraun backen. Danach kannst du das Baguette aus der Form nehmen und am besten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.