

# Kräuterfaltenbrot

## KhorasanPurist

### ZUTATEN

Für den Teig

- **350 g** Khorasan Purist Backmischung
- **180 ml** Buttermilch
- **150 ml** Wasser
- $\frac{1}{2}$  TL Honig
- **15 g** Olivenöl

Für die Füllung

- **100 g** Kräuterbutter, weich



### ZUBEREITUNG

#### 1. Teig herstellen

- Die Backmischung zsm mit Buttermilch, Wasser und Honig in eine Schüssel geben.
- Alles gründlich vermengen, bis keine trockenen Stellen mehr sichtbar sind.
- Den Teig anschließend 10 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann.
- Das Olivenöl zugeben, den Teig 8–10 Min zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

#### 2. Stockgare

- Den Teig in eine leicht geölte Teigwanne oder Schüssel geben.
- Mit nassen Händen einmal von allen Seiten dehnen und zur Mitte falten.
- Anschließend abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Während dieser Zeit: Teig insg. 3x nach jeweils etwa 30 Min erneut dehnen und falten.

#### 3. Form vorbereiten

- Eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden.
- Das Backpapier darf ruhig etwas überstehen, damit Kräuterbutter nicht ausläuft.
- Alternativ kann eine runde Auflaufform verwendet werden.

#### 4. Teig ausrollen

- Den Teig vorsichtig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben.
- Mit einem Nudelholz zu einer etwa 30 x 40 cm großen Platte ausrollen.
- Der Teig sollte dabei nicht dünner als etwa 5 mm werden.

#### 5. Kräuterbutter einschichten

- Obere Hälfte der Teigplatte mit ca. der Hälfte der Kräuterbutter bestreichen.
- Nun die untere Hälfte darüber klappen.
- Die entstandene Teigfläche erneut mit der restlichen Kräuterbutter bestreichen.
- Anschließend nochmals zusammenfalten, sodass ein länglicher Teigstreifen entsteht.

#### 6. Streifen schneiden und einsetzen

- Mit einer Teigkarte oder einem Messer etwa 3 cm breite Streifen abschneiden.
- Die Streifen locker zusammenfalten und nebeneinander in die Form setzen.
- Dazwischen etwas Platz lassen, damit sie schön aufgehen können.

#### 7. Stückgare

- Die Form abdecken und den Teig weitere 30 Minuten ruhen lassen.

#### 8. Backen

- Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Form auf mittlerer Schiene einschieben.
- Das Zupfbrot etwa 20 Minuten goldbraun backen.
- Anschließend kurz auskühlen lassen und noch leicht warm servieren.