

Kräuter-Faltenbrot - Ziółowy chleb składany - Bylinkový skládaný chléb

Nichts verbindet so sehr wie gemeinsames Kochen und Essen. Das Kräuter-Faltenbrot ist dafür perfekt! Ob beim Grillen im Garten oder als Highlight beim Familienabend Zuhause, lädt dieses Brot dazu ein, Stück für Stück genossen zu werden.

Das Tolle an diesem Rezept ist, dass die Kräuter ganz nach dem eigenem Geschmack ausgewählt werden können, je nach dem, was der heimische Garten hergibt oder was man am liebsten mag.

Kräuter sind nicht nur unglaublich aromatisch, sondern auch gesund und verleihen dem Brot eine natürliche Frische. So verbindet ihr Genuss mit einem kleinen Stück Natur direkt auf eurem Teller.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Gesamtzeit: 85 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel



Zutaten für den Teig:

- 600 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Frischhefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
- 0,5 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 50 ml Öl

Zutaten für den Belag:

- 1 Zwiebel
- 0,5 Bund Kräuter z.B. Petersilie
- 100 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- Optional: 2 Knoblauchzehen für den extra Geschmackskick

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben und gründlich verkneten. Am besten mit den Händen oder einer Küchenmaschine mit Knethaken. Der Teig sollte geschmeidig, aber nicht klebrig sein.
2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem etwa backblechgroßen Rechteck ausrollen.
3. Zwiebel (und optional den Knoblauch) fein hacken, die Petersilie grob zerkleinern. Mit der weichen Butter und dem Salz gut vermengen.
4. Die Buttermasse gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen. Anschließend den Teig in etwa 5 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen wie eine Ziehharmonika zusammenfalten und hochkant in eine gefettete Springform (Durchmesser ca. 28 cm) setzen. Wichtig: Etwas Abstand zwischen den Portionen lassen, da der Teig noch aufgehen wird.
5. Die Form mit einem Tuch abdecken und den Teig etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Form am besten auf ein Backblech oder etwas Alufolie stellen, da etwas Fett austreten kann. Das Brot ca. 30 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

Geheimtipps:

Alle Pesto Fans, die das Kräuter-Faltenbrot noch aromatischer genießen möchten, sollten unbedingt diesen einfachen Dip ausprobieren. Er passt perfekt zum herzhaften Brot und sorgt für einen frischen, cremigen Geschmack.

Zutaten für den Pestodip:

- 2 TL Pesto Rosso
- 100 g Schmand
- 100 g Frischkäse
- Ein Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel glatt verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Dip idealerweise kalt stellen und zum frisch gebackenen Faltenbrot servieren. Einfach köstlich!

Für die Sommerwortschatztruhe:

		
Mehl	mąka <i>Aussprache monka</i>	mouka <i>Aussprache mouka</i>
Öl	olej <i>olej</i>	olej <i>olej</i>
Knoblauch	czosnek <i>tschoßneck</i>	česnek <i>tschesneck</i>
Teig	ciasto <i>tschiasto</i>	těsto <i>tiesto</i>
Zwiebel	cebula <i>zäbula</i>	cibule <i>zibule</i>
Butter	masło <i>maswo</i>	máslo <i>maaslo</i>
Backofen	piekarnik <i>pjekarnik</i>	trouba <i>trouba</i>
Backblech	blacha do pieczenia <i>blacha do pjetschenia</i>	plech na pečení <i>plech na petschenie</i>

Guten Appetit – Smaczego – Dobrou chut'