

Kräuterfaltenbrot aus der Kastenform

Zutaten für eine Kastenform:

Für den Hefeteig

- 600 g Weizenmehl
- 200 ml Wasser (lauwarm)
- 100 ml Milch (wahlweise Pflanzenmilch)
- 50 ml Olivenöl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Salz



Für die Füllung

- 200 g geriebener Käse (Gouda)
- 100 g [Kräuterbutter](#) (oder unsere [Bärlauchbutter](#))
- 1 Knoblauchzehe (wahlweise)

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Mehl mit dem Wasser, der Milch, dem Olivenöl, der Trockenhefe, Salz und Zucker in eine Schüssel und knete alles gründlich durch.

*Wenn du den Teig mit dem **Thermomix** zubereiten möchtest, so gib alle Zutaten dafür in den Mixtopf und schalte ihn für 3 Minuten auf Knetstufe ein. Fülle den Teig für dein Kräuterfaltenbrot dann in eine Schüssel um.*

2. Lasse den Teig an einem warmen Ort abgedeckt für mindestens eine Stunde gehen.
3. Fette deine Kastenform und heize deinen Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.

4. Rolle den Teig zu einem Quadrat aus und bestreiche ihn mit Kräuterbutter. Schneide ihn in Streifen von 5 cm.
5. Falte die Teigstreifen ziehharmonikaartig zusammen. Lege die einzelnen Stücke hintereinander in deine Kastenform. Streue nun den Käse über den Teig, so dass er gut in die Falten rutscht.
6. Backe dein Faltenbrot jetzt für 30 Minuten



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).