

Kräuter-Dinkel-Brotkranz

mit Kräuterbutter Füllung

Zutaten

Teig:

500g Dinkel Ruchmehl
15g Hefe
40g frische Wildkräuter
250g Wasser
1 1/2 TL Kräutersalz

Zubereitung

waschen & trocknen, fein schneiden

zusammen mischen und gut kneten
2 Stunden gehen lassen
(idealerweise an einem leicht kühlen Ort
über Nacht (bei ca. 18°C))

Kräuterbutter - Füllung:

20g frische Wildkräuter
10g Küchenkräuter
100g Butter
1/2 TL Kräutersalz

waschen & trocknen, ganz fein hacken
wie Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, hacken
in Stücken, weich

alles zusammen gut mischen

Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes zu einem Rechteck von 30 x 50 cm ausrollen, mit der Kräuterbutter bestreichen. Einen 1 cm breiten Rand freilassen. Von der längeren Seite fest aufrollen. Die Rolle der Länge nach durchschneiden, die beiden Stränge ineinanderdrehen und auf das vorbereitete Backblech geben - zu einem Kreis formen. Enden gut einschlagen.

Kranz zudecken und 30 Minuten gehen lassen.

Im unteren Teil des Ofens (Unter-Oberhitze) ca. 40 Minuten bei 200°C backen



Wir freuen uns auf Eueren nächsten Besuch bei uns im **ZIEL**