

Brot Rezepte

Kräuterbrot Rezept

Anzahl: 750 G

Gattung: Brot, Backen

3	Essl. Olivenöl	1,50	Teel. Salz
1	Knoblauchzehen (evtl. mehr)	3	Becher Weizenmehl
1,50	Teel. Getr. Basilikum	2,25	Teel. Trockenhefe
3/4	Teel. Getr. Oregano	Quelle: Marjie Lambert: - Brot Backen - Erfasst 21.12.2004 - von - Frank Volkmer	
1/4	Teel. Getr. Rosmarin		
1/2	Teel. Getr. Thymian		
3/4	Becher Wasser		
6	Essl. Milch		
1,50	Teel. Zucker		

Das Öl in einer kleinen schweren Pfanne erhitzen. Zerdrückte Knoblauchzehe und Kräuter zufügen und 2 Minuten sautieren. Darauf achten, dass der Knoblauch nicht verbrennt, da er sonst bitter wird. Die Pfanne nötigenfalls vor der Kochstelle nehmen. Die Kräuter garen im heißen Öl weiter.

Die Kräuter-Knoblauch-Mischung und die übrigen Zutaten in der vom Gerätehersteller empfohlenen Reihenfolge in den Teigbehälter des Brotbackautomaten geben. Das Programm für Weißbrot (Bräunungsstufe: mittel) wählen und auf Start drücken.

Anmerkung:

Dieses leckere Weißbrot ist mit Knoblauch und italienischen Kräutern gewürzt. Es schmeckt hervorragend zu Käse, Schinken oder kaltem Braten und als Beilage zum Essen.