



STÄDTER®

Frühlingsbrot mit Kräutern

FÜR DIE STÄDTER TOASTBROTFORM | ARBEITSZEIT: 40 MIN. + RUHEZEIT | BACKZEIT: 30-45 MIN.

Zutaten für den Hefeteig: 200 ml Milch, 100 ml Wasser, 20 g Butter, 500 g Weizenmehl (Type 550), 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 7 g Trockenhefe, 25 g TK-Kräuter für Grüne Soße, STÄDTER Speisefarben-Paste – Hellgrün

Zutaten für die Füllung: 50 g Butter, 25 g TK-Kräuter für Grüne Soße, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 Ei, 50 g geriebenen Gouda

Zubereitung:

Für den Hefeteig die Milch, die Butter und das Wasser leicht erwärmen, dann die Hefe zugeben. In einer anderen Schüssel das Mehl, den Zucker und das Salz vermischen. Die flüssige Mischung nun zu den trockenen Zutaten hinzugeben und alles für 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren, in eine Hälfte die Kräutermischung und eine Messerspitze der grünen Lebensmittelfarbe hinzufügen. Dann nochmals durchkneten, bis sich alles gut vermischt hat. Jetzt beide Teighälften abdecken und für ca. eine Stunde gehen lassen. Währenddessen die Füllung vorbereiten. Dafür die Butter schmelzen und mit den Kräutern, dem Salz und dem Pfeffer, der fein gehackten Knoblauchzehe und dem Ei verrühren. Die Teige nochmals kurz

durchkneten und auf je ca. 20x25 cm Größe ausrollen. Beide Hälften mit der Füllung bestreichen und dem geriebenen Gouda bestreuen. Anschließend aufeinanderlegen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die Teigrolle vorsichtig in die Toastbrotform legen und nochmals für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 35-40 Minuten backen.

