

## 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. Gib ihn in eine Schüssel, decke ihn ab und lass ihn an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen.

*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. Rolle den Teig zu einem Quadrat aus und bestreiche ihn mit Kräuterbutter. Schneide ihn

in Streifen von 5 cm. Falte die Teigstreifen ziehharmonikaartig zusammen. Lege die einzelnen Stücken hintereinander in eine gefettete Kastenform. Streue den Käse über den Teig, so dass er gut in die Falten rutscht.

3. Backe das Faltenbrot bei 175°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten

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

