





Kräuterbrotrolle

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 09. Mai 2011



 ca. 30 Min.  4 Personen  mittel  vegetarisch

Zubereitung

- 500 g** Bauernmehl
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (ca. 20g), zerbröckelt
- $\frac{3}{4}$ Esslöffel Salz
- ca. 3 dl** Wasser
- 3** Esslöffel Olivenöl

Füllung

- Je 2** Esslöffel Thymian, Rosmarin und Oregano, fein gehackt
- 1** Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1** unbehandelte Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz

Und so wirds gemacht:

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl in einer Schüssel mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

Für die Füllung Kräuter und Zitronenschale mischen, salzen.

Formen: Teig rechteckig ca. 5 mm dick auswallen. Kräuter darauf verteilen. Teig seitlich einklappen und von einer Seite her aufrollen. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bestreichen, nochmals kurz aufgehen lassen.

Verzieren: Brot mit Mehl bestäuben, mit einem scharfen Messer 3-mal leicht schräg ca. 2 cm tief einschneiden.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens, Hitze auf 200 Grad reduzieren. Brot ca. 30 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Miele Back-Tipp

Brot in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, ca. 40 Min. bei 200 Grad mit Klimagaren und 2 Dampfstößen backen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch