

# KRÄUTERBROT

## Das braucht's

500 g Mehl (frisch gemahlen)

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Päckchen Trockenhefe (oder einen Würfel frische Hefe)

1/4 Liter Milch

Kräuter frisch gehackt

## So geht's

1. Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe gut vermischen.
2. Lauwarme Milch langsam hinzugeben, Teig ca. 10 Minuten gut durchkneten, zugedeckt an einen warmen Ort stellen und „gehen“ lassen (muss doppelt so groß werden).
3. Kräuter unter den Teig kneten.
4. Backblech einfetten, den Teig in Brot- oder Brötchenform drauflegen, noch einmal „gehen“ lassen.
5. Teig mit lauwarmer Milch bepinseln und etwa 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Tipp: In einer Kastenform gebacken, bekommt das Brot eine schöne Form. Es lässt sich auch mit dem Messer einritzen und mit Flocken oder geraspelten Nüssen bestreuen.

