



Bärlauch-Falten-Vollkorn-Brot

Zutaten:

- 250 g Wasser
- 1 Bio-Frischhefe 42 g
- 1 EL Honig
- 130 g Butter
- 600 g frisch gemahlenes Kamut- oder Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Ei
- 1 ½ TL Salz
- 50 g frische Bärlauchblätter
- 80 g Hartkäse z.B. Bergkäse, Greyezer oder Gouda
- ¼ TL Pfeffer, frisch aus der Mühle

Zubereitung mit dem Thermomix (oder einer anderen Küchenmaschine):

1. Wasser, Hefe, Honig, 50 g Butter, Mehl, Ei und 1 TL Salz in den Mixtopf geben und **2 Min./** kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit eine Kastenform (30 cm lang) einfetten.
2. Bärlauch und Hartkäse in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
3. Restliche 80 g Butter, ½ TL Salz und Pfeffer zugeben und 8 Sek./Stufe 5 vermischen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 40 x 40 cm) und mit der Bärlauch-Käsemischung bestreichen. Teig in Streifen (ca. 10 cm) schneiden, Streifen ziehharmonikaförmig falten, senkrecht in die gut gebutterte Kastenform (30 cm) stellen und weitere 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 200°C vorheizen.
5. Bärlauch-Faltenbrot 45-55 Minuten (200°C) goldbraun backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, in Stücke zupfen oder in Scheiben schneiden und servieren.

Mein Tipp für Euch: Dieses Brot kann auch anstelle von Bärlauch mit vielen anderen Wildkräutern oder Gartenkräutern zubereitet werden.