



# Kräuterbrot, hausgemacht mit Petersilie und Majoran

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Selbst gebackenes Brot beeindruckt alle Gäste, hier einfach und schnell beschrieben

## Zutaten

- 800 g Weizenmehl, gesiebt
- 450 ml warmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 Tl Salz
- Etwas grobes Meersalz zum bestreuen
- 1 Prise Zucker
- 2 El Olivenöl, kalt gepresst
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran
- 2 - 3 Rosmarinzweige, gezupft, grob gehackt
- Backtrennpapier für 1 Haushaltsblech

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Brotteig:

### Schritt2

Zunächst die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und ca. 15 min. gehen lassen. Petersilie und Majoran zupfen und hacken, die Rosmarin Nadeln zupfen, hacken.

### Schritt3

Zum gesiebten Mehl das Salz, den Zucker und das Olivenöl geben und mit dem Wasser intensiv zu

einem glatten Teig verkneten.

#### **Schritt4**

Die Petersilie, den Majoran und 1 El gehackte Rosmarin Nadeln unter wirken. An einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt aufgehen lassen.

#### **Schritt5**

Die aufgegangene Teigmenge vierteln, zu 4 Stangenbroten formen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech geben. Wieder abdecken und ca. 30 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

#### **Schritt6**

Die Brote mit Wasser bepinseln, mit den restlichen Rosmarin Nadeln und grobem Salz gleichmäßig bestreuen und

#### **Schritt7**

bei 200 ° C für 23 - 25 min. backen, appetitlich Farbe nehmen lassen. Danach etwas auskühlen lassen, noch warm und kross mit Knoblauchbutter zu Tisch geben

**Rezeptart:** Brot und Brötchen **Tags:** einfach und schnell, hausgemacht, kräuter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuterbrot-hausgemacht-mit-petersilie-und-majoran/>