

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/>