Bärlauchbrot



Einfach lecker!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

500 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe (bei längerer Ruhezeit natürlich auch weniger Hefe möglich!)
1 EL Zucker
2 TL Salz
50 ml Olivenöl
300 ml lauwarmes Wasser
1 EL Meersalz
1 Bund Bärlauch

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
2. Bärlauch fein schneiden, unter den Teig kneten und zu einem Laib formen. Auf ein mit Backpapier belegten Blech zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
4. Brot mit 3 EL Wasser bestreichen, mit 1 EL Meersalz und 1 EL Mehl bestäuben.
5. Auf der 2. Schiene von unten ca. 40-50 Minuten backen und dann abkühlen lassen.