



Bärlauch-Brot

mit pikantem Möhrenaufstrich

Zutaten

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 1 EL Zucker
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 60 ml Olivenöl
- 4 EL pürierte Bärlauchblätter
- 1 Glas **middenmang**

Pikanter Möhrenaufstrich

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und darin die Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser verrühren. Nach und nach die anderen Zutaten unterrühren und den Teig so lange kneten, bis er nicht mehr klebt.

Den Teig ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Platz gehen lassen. Anschließend den Teig erneut kneten und in eine gefettete Form geben.

Eine Schüssel mit kaltem Wasser auf den Backofenboden stellen. Bei 220° C etwa 30-40 Minuten backen.

Schmeckt hervorragend zur pikanten Möhre.

Hinweis: Anstelle des Bärlauchs lassen sich auch andere Kräuter, wie zum Beispiel Petersilie, Ruccola oder Rosmarin verwenden.

