

## Kräuter Faltenbrot aus dem Dutch Oven



300 ml Wasser (lauwarm)  
1 frischen Hefewürfel  
1 EL Zucker  
600 g Mehl Typ 405  
1-2 EL Salz

### für die Kräutermischung

125 g Butter  
40 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian)

1. Beginnt damit, den Zucker im lauwarmen Wasser aufzulösen (37°C) und dann den Hefewürfel hineinzubröseln. Dann umrühren und gehen lassen.
2. Nach 10-15min das Mehl einkneten, Salz dazugeben und den Teig 5-10min durchkneten.
3. Den Teig auf die Backblechgröße ausrollen.
4. Nun wird die Kräutermischung gemixt. Hierfür Butter, Olivenöl, die Knoblauchzehe und die Kräuter (am besten frische) im Mixer fein zerhackeln.
5. Sobald die Kräutermischung fertig ist, diese gleichmäßig mit einem Spatel auf dem Teig verteilen.
6. Anschließend den Teig in 5cm breite Streifen schneiden, aufraffen und falten.
7. Dutch Oven mit etwas Olivenöl einfetten und den gefalteten Teig hineinstellen.
8. Unter den Dopf maximal 5 Briketts als Ring, oben 15-20 Briketts positionieren.
9. 30-45min warten und das Brot ist fertig!