

**Menü** ≡**ZUTATEN:**

600 Gramm Mehl

300 ml lauwarmes Wasser

21 Gramm frische Hefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

2 TL Oregano

3 EL geraspelten Parmesan

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | [Mediterranes Baguette](#)

ZUBEREITUNG:

1. Hefe, Zucker und Salz mit dem lauwarmen Wasser vermischen und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Die Flüssigkeit zu dem Mehl geben und alles ca. 10 Minuten verkneten, bis ein schön geschmeidiger Teig entsteht.
3. An einem warmen Ort für ca. 1 Stunde den Teig gehen lassen. Anschließend den Teig noch einmal gut durchkneten.
4. Die Kastenform * mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Achtet darauf, dass ihr die Form nicht zu voll macht, ansonsten kommt der Teig an den Deckel.
5. Anschließend den geriebenen Parmesan mit dem Oregano vermischen und oben drüber streuen.
6. Das Brot jetzt bei 4 Kohlen unten und 7 Kohlen oben für 23-28 Minuten backen.

Das Brot ist absolut lecker. Ich habe es am nächsten Tag sogar zum Frühstück gegessen, mit Frischkäse und Teewurst.

Das Einzige, was ich beim nächsten Mal ändern würde, wäre zusätzlich 1-2 TL Oregano mit unter den Teig zu heben, um es noch etwas mehr auf zu peppen.



WERBUNG



**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!**

www.buraer-buns.com



Cevapmaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



- ✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN
- ✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.
- ✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU



KÜLBS

NAMIBIAN BRAAI

GRILLKULTUR ERLEBEN

WWW.KUELBS-STEAKS.COM

