

Parisienn-Brot mit Kräuterbutter

36 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

400 g gesiebtes glattes Mehl (Type W 480)
300 g Weizenvollkornmehl
2 Pck. Dr. Oetker Germ
2 geh. KL Salz
½ l lauwarmes Wasser
100 ml Olivenöl

Kräuterbutter:

370 g weiche Butter
2 EL grobes Meersalz
2 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum
1 klein gehackte Knoblauchzehe
3 Zweige gehackter Rosmarin
1 Bund fein geschnittener Schnittlauch
10 Zweige gehackter Thymian

1 Germteig:

Die Mehle in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Den Teig bemehlen, vom Schüsselrand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und bemehlen. Den Teig zu einem ca. 40 cm langen Fladen formen. Mithilfe einer Teigkarte längs halbieren und jedes Teigstück nochmals schräg halbieren.

3 Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 20 Min. gehen lassen.

4 Jedes Teigstück mit einem Messer 3-mal schräg einschneiden.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

5 **Kräuterbutter:**

Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) weiß aufschlagen und mit Salz und Olivenöl verrühren. Basilikum im Butter-Gemisch pürieren und den Knoblauch unterrühren. Rosmarin, Schnittlauch und Thymian unterrühren und mit Salz abschmecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein selbstgebackenes Kräuterbutter-Brot als Beilage zum Grillen, die Brote schräg im Abstand von ca. 2 cm einschneiden. Die Schnittflächen mit Kräuterbutter bestreichen. Die Brote in Alufolie gewickelt einige Minuten grillen oder im Ofen backen.