



Brotzauber mediterran Rezeptidee

Kräuter Kranz

ZUTATEN:

- 60g Butter
- 1 Würfel Hefe
- 350g Roggenmehl Type 997
- 350g Weizenmehl Type 550
- 1EL Brotzauber mediterran
- 2TL Salz
- Mehl zum bestäuben



ANLEITUNG:

1. Hefe in warmen Wasser auflösen
2. Mehl mit weicher Butter, Brotzauber, Salz und dem Wasser-Hefe-Gemisch zu einem Teig kneten
3. ca. 1Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt
4. Eine Rolle / Einen Kranz formen und nochmal gehen lassen
5. Mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben
6. ca. 30 Minuten backen