

# Kräuterbrot

TITATONI GESAGT.  
GETAN.

## Zutaten

---

300 g Weizenmehl  
½ Würfel Hefe  
130 ml lauwarme Milch  
1 Ei  
½ Teelöffel Zucker  
1 Teelöffel Salz  
20 g Margarine  
3 Esslöffel gehackte Kräuter (z.B. Rosmarin,  
Thymian, Schnittlauch, Petersilie...)

## Anleitung

---

Zuerst werden die trockenen Zutaten miteinander vermengt und dann die Milch, die Hefe, die Kräuter und das Ei hinzugefügt. Alles GRÜNDLICH miteinander verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen. Den Teig dann erneut durchkneten, zu einem Zopf oder Brotlaib formen und nochmals zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.  
Im vorgeheizten Backofen 35 – 40 Minuten bei 175°C backen.