

Confiture de Vivre



Pain de Provence (Kräuterbrot)

26

Ingredienzen für 1 Brot:

21 g frische Hefe (ein halber Würfel)

1 EL Olivenöl

Salz

300 g Mehl

frischen Thymian, Rosmarin, Basilikum,

Petersilie

Die Hefe zerkrümeln und mit 180 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit Öl und 1 TL Salz zum Mehl geben. Einen schönen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort, zugedeckt 1 Stunde gehen lassen

Backofen vorheizen (Umluft 200 Grad) und ein Backblech, wenn nötig, mit Backpapier auslegen. Ich benutze antihaftbeschichtete, gelochte Bleche, die brauchen kein Papier.

Die Kräuter fein hacken. Den Teig mit den Kräutern gut vermischen und noch einmal durchkneten. Danach den Teig zu einem ca. 1 cm dicken Fladen ausrollen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Guten Appetit!

