

Blüten-Brot mit Blüten-Butter



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 30 Minuten

FÜR 1 Stück

Backpapier fürs Blech

BUTTER

100 g Butter, weich

½ TL Salz

5–10 g Knoblauchblüten, fein geschnitten

5–10 g Borretschblüten, fein geschnitten

BROT

600 g Mehl

1 EL Salz

5 g Hefe

1 TL Zucker

4 EL Wasser

0,5 dl Olivenöl

2–2,5 dl Wasser

Olivenöl zum Bepinseln

1 TL Fleur de Sel

Einige essbare Blüten, z. B.

Kapuzinerkresse, Kornblumen,

Borretschblüten

Diverse Kräuter, z. B. Fenchelkraut,

Thymian, Oregano

Gelbe, rote Peperoni, rote Zwiebeln, in
feinen Streifen oder Scheiben

ZUBEREITUNG

BUTTER mit Salz, Knoblauch- und Borretschblüten mischen, kühl stellen.

BROT Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe mit Zucker und Wasser in der Mulde verrühren. Ca. 15 Minuten stehen lassen.

Dann Öl und restliches Wasser begeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

FORMEN Den Teig auf wenig Mehl ca. 30×40 cm oval auswallen, auf das vorbereitete Blech legen. Mit Blüten, Kräutern und Gemüsestreifen verzieren. Mit wenig Öl bepinseln, Salz darüberstreuen.

BACKEN In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Butter servieren.

www.lemenu.ch