

Einfaches Brot backen:

Kurkuma-Cheddar Kräuterbrot

Einfaches Brot backen: Probier zu Hause das leckere Kurkuma-Cheddar Kräuterbrot aus – Das perfekte einfache Brotrezept für Anfänger mit wenigen Zutaten und etwas Geduld! Mmh, es gibt im Haus nichts Besseres als der herrliche Duft vom frisch gebackenen Brot. Lecker!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 1 ganzes Brot
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 120 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 2.902 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** [Frühstück](#) | Abendessen

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter
Energie: 2.902 Kalorien | Fett: 106 g | Kohlenhydrate: 374 g | Eiweiß: 109 g | Ballaststoffe: 24 g | Zucker: 17,6 g

Zutaten:

500 Gramm **Mehl** (Typ 550)
1 Päckchen **Trockenhefe**
1 Teelöffel **Salz**
1/4 Liter **Wasser** lauwarm
2 Teelöffel **Kurkuma**
1 Prise schwarzer **Pfeffer** – (am besten frisch gemahlen)
30 Milliliter **Olivenöl**
200 Gramm **Cheddar** geraspelt
1 Bund **Schnittlauch**
1 Bund **Bärlauch**

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Das Mehl, die Hefe, Salz, Kurkuma und Pfeffer in eine Schüssel mischen.

Anschließend das lauwarmer Wasser und das Öl hinzugeben.

Alles kurz miteinander verkneten.

Nun den Cheddar, den Schnittlauch sowie das Bärlauch dazugeben und alles gut durchkneten.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, nochmals kurz durchkneten.

Eine Springform fetten und den Teig hineingeben.

Die Form wieder mit einem feuchten Tuch abdecken und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nachdem der Teig fertig aufgegangen ist, das Brot etwa 45 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

Danach das Brot vollständig abkühlen lassen.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de