

# DO IT YOURSELF

## BÄRLAUCHBROT

### Zutaten:

1 Bund Bärlauch  
500 g Mehl  
1 Pck. Trockenhefe  
1 EL Zucker (optional)  
2 TL Salz  
50 ml Olivenöl  
300 ml lauwarmes Wasser

### Schwierigkeitsgrad:

leicht

### Zubereitungszeit:

ca. 120 Minuten

### Zubereitung:

1. Mehl, Trockenhefe, Zucker (optional), Salz, Olivenöl und lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
2. 1 Bund Bärlauch fein schneiden, unter den Teig kneten und diesen zu zwei kleinen oder einem großen Laib formen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
3. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 - 40 Minuten goldbraun backen.
4. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

