

# Mediterranes Kräuterbrot

## Zutaten für den Teig:

- 250g lauwarmes Wasser
- 100g lauwarme Milch
- 10g frischer Germ
- 500g Weizenmehl 700 (Pizzamehl)
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Thymian

## Zum Bestreuen:

- Grobes Kräutersalz
- Thymian
- Oregano



## Zubereitung:

1. Aus den angegebenen Zutaten für den Teig einen Germteig zubereiten. Dazu die Milch und das Wasser mit der Hefe anrühren und 10 Min stehen lassen. Danach alle Zutaten zu einem Teig vermischen, 5 Min gut durchkneten und 1 Std zugedeckt rasten lassen.
2. Anschließend den Teig zu einem runden Laib formen und in einen gefetteten Topf legen und nochmals 30 Min rasten lassen. Bevor er in das Backrohr kommt, den Laib mit Wasser besprühen und mit dem Salz und den Kräutern bestreuen.
3. Den Topf bei 220 C Unter-/Oberhitze auf mittlerer Schiene ca. 45 Min backen

Καλή όρεξη