

# Kräuterfaltenbrot mit Mozzarella

## Zutaten:

- 600 g Weizenmehl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- ½ TL Zucker
- 2 ½ TL Salz
- 50 g Olivenöl
- 100 g Kräuterbutter (gerne auch selbstgemachte)
- 200 g geriebener Mozzarella

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit der Milch und dem Öl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe eines Backbleches ausrollen und mit Kräuterbutter bestreichen. Etwa  $\frac{2}{3}$  vom Käse darauf verteilen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Diese wie eine Ziehharmonika falten und in eine gefettete Auflaufform legen. Den restlichen Käse in die Falten drücken und/oder oben drauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und weitere 10 Minuten gehen lassen. Anschließend ca. 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen bis der Käse goldbraun ist.

Etwas abkühlen lassen und in einzelne Stücke abzupfen.

