



# Kochwerkstatt Wiesbaden

## Zutaten:

- 500 g Mehl (Typ 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 g Butter, geschmolzen
- 2 EL frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin oder Petersilie), fein gehackt
- 100 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella oder Parmesan, optional)

## Zubereitung:

### 1. Teig zubereiten:

- Das Mehl in eine große Schüssel geben.
- Die Trockenhefe (oder frische Hefe) mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und etwa 5 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schäumt.
- Die Hefemischung zum Mehl geben, das Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

### 2. Teig ausrollen und vorbereiten:

- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen.
- Die geschmolzene Butter mit dem gehackten Knoblauch und den Kräutern mischen.
- Die Butter-Knoblauch-Kräuter-Mischung gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen.
- Optional: Den geriebenen Käse gleichmäßig über den Teig streuen.

### 3. Falten und schneiden:

- Den Teig von der kurzen Seite her in etwa 5 cm breite Streifen schneiden.
- Jeden Streifen wie eine Ziehharmonika in gleichmäßige Falten legen und die gefalteten Streifen aufrecht in den Dutch Oven stellen. Die Falten sollten dicht nebeneinander stehen, aber noch etwas Platz zum Aufgehen haben.

### 4. Backen:

- Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen.
- Die Kohlen vorbereiten: Für einen 24 cm Dutch Oven etwa 16-18 Briketts unten und 8-10 Briketts oben verwenden, um eine gleichmäßige Hitze zu erzeugen.
- Den Dutch Oven über die Briketts stellen und die restlichen Briketts auf den Deckel legen.
- Das Faltenbrot etwa 30-40 Minuten backen, bis es goldbraun und durchgebacken ist. Zwischendurch kontrollieren, dass die Temperatur nicht zu hoch wird, um ein Verbrennen zu vermeiden.

### 5. Servieren:

- Das Faltenbrot aus dem Dutch Oven nehmen und kurz abkühlen lassen.

- Das Brot in einzelne Falten teilen und servieren.

**Tipps:**

- Du kannst das Brot nach Belieben variieren, indem du z.B. Speck, Oliven oder getrocknete Tomaten zum Teig hinzufügst.
- Für ein rustikaleres Aroma kannst du dem Teig auch etwas Vollkornmehl beimischen.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82