



Rezept für 8 Personen

Brot & Schmand-Kräuter-Creme

740 g Dinkelmehl	Wasser mit Öl, Salz & Zucker in eine Schüssel geben und verrühren.
400 ml Wasser	Hefe zufügen und verrühren.
8 g Hefe	Nach und nach das Mehl zufügen und verrühren, zum Schluss dann das Mehl
2 TL Salz	einkneten und 20 Minuten ruhen lassen.
2 EL Zucker	Kastenform mit Öl auspinseln.
2 EL Olivenöl	Teig nochmals kneten und zu einer Rolle formen, mit Öl bepinseln und in
	die Kastenform legen.
	Backofen
	Ober- und Unterhitze, 180°C, 40 Minuten backen.
200 g. Schmand	Kräuter klein schneiden und mit Schmand verrühren.
1 Bd Schnittlauch	Salatgurke reiben und unterrühren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
1 Bd Dill	
1 Bd Petersilie	
1/4 Salatgurke	
Salz & Pfeffer	