

## *Kräuter-Brot mit Sesam*

### *Unser täglich Brot...*

#### *La Mise en Place:*

**3 Bund Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum, Kerbel, Schnittlauch, Thymian), 300 g Bauernmehl, 1 TL Backpulver, Pfeffermühle, Sesam, 1,5 dl Milch, 1 dl Olivenöl, 2 Eier, Butter**

#### *Die Vorbereitung:*

Die Kräuter fein schneiden. In eine grosse Schüssel das Bauernmehl geben und mit Backpulver, Pfeffer, Sesam und den Kräutern mischen. Milch, Olivenöl und Eier miteinander verquirlen und sehr gut unter das Mehl mischen. Die Form von 1 Liter mit Butter auspinseln, den Teig einfüllen und glatt streichen.

#### *Das Backen:*

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

#### *Die Vollendung:*

Das Brot leicht auskühlen, aus der Form heben und auf einem Gitter auskühlen.

