

Rosmarin - Brot

Zutaten:

350 g Mehl
2 EL Rosmarin (frisch, klein gehackt)
1 Päckchen Trockenhefe
200 g Tsatsiki
1 Apfel
100 ml warme Milch
1 TL Zucker
1 TL Salz



Zubereitung:

- Mehl, Hefe, Rosmarin, Zucker und Salz gut vermischen.
- Apfel schälen und grob raspeln.
- Tsatsiki, Milch und Apfelraspeln zur Mehlmischung geben.
- Mit Knethaken zu einem glatten Teig verrühren.
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Wenn der Teig sichtbar vergrößert ist, noch einmal mit bemehlten Händen durchkneten.
- Dann in eine Backform geben.
- Noch einmal 30 – 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- Bei 200° C etwa 35 – 40 Minuten backen.