

## Kräuterbrot

### Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 630  
8 g Hefe  
12 g Salz  
3 EL Olivenöl  
150 ml Buttermilch  
225 ml Wasser

**Außerdem:** Petersilienpesto



### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Pesto zu einem glatten Teig verkneten der sich gut fenstern lässt.

Teig ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit dem Pesto bestreichen und von der breiten Seite her aufrollen.

In eine Kastenform geben und abgedeckt nochmals ca. ½ Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Grad mit Dampf ca. 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 190 °C Grad reduzieren und in ca. 30 Minuten fertig backen.