Faltenbrot mit Knoblauchbutter und getrockneten Tomaten

Zutaten für 1 Kastenform

10 g frische Hefe	in
350 ml warmes Wasser	auflösen.
1 TL Zucker	zugeben und ebenfalls auflösen.
1 EL Weizenmehl (Typ 550)	dazugeben und klümpchenfrei auflösen. Die Hefemischung 10 Minuten arbeiten lassen.
600 g Weizenmehl (Typ 550)	mit
2 TL Salz	mischen. Wer möchte, kann noch getrocknete Kräuter zugeben. Dann das Hefewasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen. Inzwischen
100 g Butter	schmelzen lassen.
2 Knoblauchzehen	schälen und zur Butter pressen. Butter einmal aufschäumen lassen, mit
Salz und Pfeffer	würzen, vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen. Eine Kastenform mit der Knoblauchbutter einfetten.
50 g getrocknete Tomaten	in kleine Würfel schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche von Hand noch einmal durchkneten anschließend rechteckig, ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit der Knoblauchbutter bestreichen und mit den gewürfelten Tomaten bestreuen. Anschließend den Teig - am besten mit einem Pizzaschneider - in ca. 6 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen werden nun wie eine Ziehharmonika gefaltet und in die Kastenform gesetzt. Dann den Teig noch einmal abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit etwas
Milch	bepinseln und für 50 - 60 Minuten im heißen Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Dieses Brot - optisch und geschmacklich ein Genuss - darf eigentlich auf keiner Grillparty fehlen. Die Füllung kann natürlich ganz individuell angepasst werden: Oliven, Speck, frische Kräuter, Zwiebelwürfel, Chiliflocken, Sardellen, und und und… Sogar als süße Variante mit Zimt & Zucker und etwas Schmand oder Orangesaft ist es hervorragend.