

Knoblauch-Faltenbrot



Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 280 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz und Pfeffer
- 1 EL gehackte Kräuter



Zubereitung:

Mehl mit Trockenhefe in einer Schüssel vermischen und Salz, Zucker, Wasser und Öl zugeben. Zutaten 3 Min. mit im Thermomix zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Knoblauchmus unter die weiche Butter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter zugeben und beiseite stellen. Den Teig auf der Silikonmatte mit dem Teigroller ausrollen, Knoblauchbutter darauf verteilen und mit dem Nylonmesser in 4 gleichbreite Streifen schneiden. Diese nun wellenförmig aufrollen und in den Zauberkasten plus geben. Den Backofen vorheizen (180°C Ober-/ Unterhitze) und das Knoblauchbrot ca. 30 Minuten knusprig backen.

Am besten noch lauwarm servieren.

Gutes Gelingen wünscht Rosi M.