

4erlei Grillbrote

Aus der Mini-Kuchenform

Vorbereitungszeit 25 Min | Backzeit 40 Min



So wird's gemacht:

Hefeteig: Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min 37°C/Stufe 1 erwärmen. Mehl, Salz und Öl zugeben und 3 Min kneten. Teig 30 Min gehen lassen.

Kräuterbutter: Gemischte Kräuter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Schnittlauch in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 10 zerkleinern. Butter zugeben, 8 Sek/Stufe 5 vermischen und umfüllen.

Knoblauchbutter: 2 Knoblauchzehen in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern. 125 g Butter, etwas Salz und Pfeffer zugeben, 10 Sek/Stufe 5 vermischen und umfüllen.

Zwiebelbutter: 125 g Butter und Öl in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 4 verrühren. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit Röstzwiebeln, Senf, etwas Salz und Pfeffer zugeben, 10 Sek/Linkslauf/Stufe 4 mischen und umfüllen.

Tomatenbutter: 125 g Butter, Pizzagewürz, Karotte, Tomatenmark, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, 10 Sek/Stufe 5 vermischen und umfüllen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig in 4 Teile teilen, nacheinander ausrollen und jeweils mit einer Buttervariante bestreichen. Jede Teigplatte in 4 Streifen schneiden, die Streifen wie eine Ziehharmonika falten und jeweils in eine Mulde der leicht gefetteten Mini-Kuchenform legen, in den Backofen geben und 40 Min bei 200°C backen. Grillbrote etwas abkühlen lassen und servieren.

ZUTATEN:

- 300 g Wasser
- 20 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 600 g Mehl
- 2 TL Salz
- 50 g Öl
- 4 x 125 g Butter
- 3 kleine Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 15 g gemischte Kräuter
- 20 g Öl
- 2 Frühlingszwiebeln
- 15 g Röstzwiebeln
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Pizzagewürz
- 1 Karotte
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Spritzer Zitronensaft

Gutes Gelingen, Deine Melli