

# KNOBLAUCHBROT

DER STAR AUF JEDEM GRILLFEST



**1 STÜCK**

800 g



**ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT**

2 Stunden



**ZEIT AM BACKTAG**

2 Stunden



**SCHWIERIGKEITSGRAD**

1 / 3

## ZUTATEN

### TEIG

500 g	Weizenmehl W700
300 g	Wasser (20°C)
14 g	Hefe
10 g	Salz
8 g	Aktives Backmalz

### KNOBLAUCHBUTTER

100 g	Butter
5-7	Knoblauchzehen
1	Prise Salz Kräuter

## TEIGHERSTELLUNG

Für den Teig das Wasser in eine Schüssel geben, Weizenmehl, Salz, Malz und Hefe hinzufügen, 6 Minuten langsam mischen und weitere 3-4 Minuten etwas schneller auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Beim Mischen mit der Küchenmaschine darauf achten, den Teig nicht zu überkneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Kneten beträgt 28 °C. Den Teig dann für 30 Minuten bei Raumtemperatur mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen. Während der Teigruhe darauf achten, dass der Teig nicht zu sehr auskühlt.

## KNOBLAUCHBUTTER

Weiche Butter mit gepresstem Knoblauch, gehackten Kräutern und Salz vermengen.

## AUFARBEITUNG

Nach der Teigruhe den Teig zu einem Rechteck mit 0,5 cm Dicke ausrollen. Anschließend die Butter verteilen und gleichmäßig verstreichen. Teig in verschiedenen lange Streifen schneiden. Anschließend in einer Tarteform die Streifen überlappend zu einer Rose formen. 30 Minuten rasten lassen.

## BACKEN

In das das 200°C vorgeheizte Backrohr gebe und beschwaden. Für 25-30 min backen.

### Hard Facts Hauptteig



**Teigtemperatur** 24-28 °C



**Teigruhe** 30 min.



**Backtemperatur** 200°C



**Backdauer** 25-30 min