

Knoblauchbrot

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
300 ML	Wasser
0,5 STUECK	Würfeln Germ
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
100 G	Butter
NACH GESCHMACK	Knoblauch
	Kräuter
	Salz

Zubereitung

1. Wasser in eine Schüssel geben und darin den Germ auflösen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und einen nicht zu weichen Germteig bereiten.
3. Den Teig ca. 10 min kneten und dann zur Gare stellen.
4. In der Zwischenzeit weiche Butter mit Salz, Kräutern und gepresstem Knoblauch mischen.
5. Nun den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit Knoblauchbutter bestreichen und in ca. 4 x 8 cm große Streifen teilen.
6. Die Teigstreifen in eine Tarteform überlappend zu einer Rose formen.
7. Noch einmal gut aufgehen lassen und im vorgeheizten Rohr goldgelb backen.

Diese Menge reicht für 6 kleine oder eine große Tarteform.

8. Noch warm servieren und zum Essen die einzelnen Blütenblätter abzupfen.