



Knoblauchbrot

Description

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
2 TL Salz
3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
350 ml warmes Wasser
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Erst mal das Mehl in einer großen Schüssel mit der Trockenhefe, dem Salz und dem gehackten Knoblauch vermischen. Danach warmes Wasser und Olivenöl hinzufügen.
Mit einem Löffel oder Spatel gut vermengen, bis alle Zutaten verbunden sind. Dann der Teig bleibt leicht klebrig – das ist genau richtig!
2. Jetzt die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Dann eine Brotform oder ein Backblech leicht einfetten. Als nächstes den aufgegangenen Teig vorsichtig in die Form geben, ohne ihn zu kneten.
Zuletzt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 30 bis 35 Min. backen, bis das Brot goldbraun ist.

default watermark



Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

März 13, 2025

Author

jeanny

default watermark