

Fluffiges Knoblibrot

Für Knobli-Liebhaber



Lecker als Beilage oder auch als Apérogebäck
Hergestellt mit unserem Halbweissmehl



Zutaten (für Springform 26cm Ø):

500 g	Rytz Halbweissmehl
1 EL	Salz
30 g	Hefe
3 dl	Milchwasser (halb-halb), lauwarm
4	Knoblauchzehen
60 g	Butter, weich
½ Bund	Petersilie, kleingeschnitten
10 g	Paniermehl

Teig: Mehl, Salz, etwa die Hälfte der Petersilie und 2 gepresste Knoblauchzehen in eine Schüssel geben. Hefe im Milchwasser auflösen. Alles ca. 5 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken. Teig an einem warmen Ort ca. 2 Stunden aufgehen lassen. Inzwischen zwei Knoblauchzehen zur Butter pressen. Die restliche Petersilie zu der Buttermasse geben und gut vermischen.

Formen: Springform mit wenig weicher Knoblauchbutter auspinseln. Mit Paniermehl ausstreuen. Hefeteig in Portionen à ca. 30 g teilen und daraus kleine Kugeln formen. Mit etwas Abstand in die Form verteilen. Zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Backen: Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig vorsichtig mit 2/3 der Knoblauchbutter bepinseln. Brot im Ofen 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Restliche Knoblauchbutter über dem Brot verteilen und noch lauwarm servieren.

Tipp: Die Petersilie kann auch durch andere Kräuter ersetzt werden, welche du gerade zu Hause hast. Thymian, Basilikum, Rosmarin...

Teig im Voraus vorbereiten: Die Hefemenge kann dazu auf ca. 5 g reduzieren werden. Nach dem Kneten den Teig zuerst für ca. 1h bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschliessend über Nacht im Kühlschrank fertig aufgehen lassen.

