

Grillbrote mit Kräuterdip

Kleine Brote aus Hefeteig, dazu ein leckerer Dip mit frischen Kräutern

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 ½ TL Salz
½ gestr. TL Zucker
1 EL Olivenöl
300 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen:

Olivenöl

Kräuterdip:

2 Töpfe Basilikum
etwa 16 Zweige frischer Thymian
2 Be. Dr. Oetker Crème légère
etwa 4 EL Olivenöl
Limettensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Grillbrote:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Dann zu einer Rolle formen und diese in etwa 8 gleich große Stücke teilen. Die einzelnen Stücke zu Kugeln formen. Jede Kugel mit einem Teigroller zu einem Fladen (etwa 10 x 15 cm) ausrollen. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die obere Seite der Grillbrote mit etwas Olivenöl bepinseln. Mit dieser Seite auf den Grillrost legen und etwa 3 Min. grillen. Die obere Seite der Brote ebenfalls mit etwas Olivenöl bepinseln, wenden und weitere 3 Min. grillen.



③ **Kräuterdip:**

Kräuter waschen und fein hacken. Mit den übrigen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Grillbrote vor dem Grillen mit Schafkäse oder Parmesan füllen. Dazu die ausgerollten Teigfladen auf einer Hälfte mit Käse belegen, zusammenklappen und nochmals ausrollen. Oder nach dem Grillen aufschneiden und z. B. mit Manchego und Parmaschinken füllen.
- Sie können die Grillbrote auch in einer Pfanne ohne Deckel auf dem Herd backen.

