

Knoblauchbrot

Die kleinen Brötchen mit Knoblauch sind superlecker und dürfen auf keiner Feier fehlen.

etwa 32 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

2 Knoblauchzehen

50 ml Olivenöl (4 EL)

500 g Weizenmehl Type 405 oder 550

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

2 gestr. TL Salz

275 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

Wasser

50 g geriebener Emmentaler

Wie backe ich ein Knoblauchbrot?:

1 Hefeteig zubereiten:

Knoblauchzehen abziehen, fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit dem Olivenöl verrühren. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, 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.

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig formen:

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Dann zu einer Rolle formen und diese in etwa 32 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Die Hälfte der Kugeln von oben mit Wasser bepinseln und sofort in dem geriebenen Emmentaler wälzen.



3 Knoblauchbrot zusammensetzen:

Die Teigkugeln abwechselnd kreisförmig zusammensetzen, darauf achten, dass zwischen jeder Teigkugel etwa $\frac{1}{2}$ cm Platz ist, da der Teig noch aufgeht. Die Kugeln ohne Käse mit etwas Wasser bestreichen. Das Knoblauchbrot noch 15 Min. gehen lassen, dann backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Das Knoblauchbrot mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Knoblauchbrot lässt sich gut einfrieren.
- Die Teigkugeln können auch mit Wasser bestrichen und in Sesam oder Sonnenblumenkerne gedrückt werden.

