

Zaziki-Rosmarin-Brot

Ein frisches Brot mit geraspelttem Apfel für die Grillparty oder zu Silvester

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):
Fett

Hefeteig:

1 Apfel (etwa 150 g)
2 EL Rosmarin
75 ml Milch
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Zucker
1 ½ TL Salz
200 g Zaziki

1 Zubereiten:

Apfel schälen und raspeln. Rosmarin fein hacken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, geraspeltten Apfel und Rosmarin hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Den Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf gut bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in die Form geben. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot eignet sich prima als Beilage zum Grillen.

