

KNOBLAUCH-FALTENBROT

Teig:

- 600 g Mehl
- 300 g Wasser, , lauwarm
- 1 Würfel Hefe, (40 g)
- 1/2 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 50 g Öl

Knoblauchbutter:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel, , halbiert
- 1/2 Bund Petersilie, , ohne Stiele
- 120 g Butter, , weich
- 1 TL Salz



Oder Lachsfüllung (eigenes Rezept)

- 1 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel, , halbiert
- 1/2 Bund Petersilie, , ohne Stiele
- 120 g Philadelphia
- 1 TL Salz

REZEPT ZUBEREITUNG

Teig:

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 2 Min/ Stufe kneten.

Den Teig zu einem etwa backblechgroßen Rechteck ausrollen.

Knoblauchbutter:

Knoblauch, Zwiebel und Petersilie in den Mixtopf geben und 8 Sek/Stufe 5 zerkleinern.

Butter und Salz zugeben und 25 Sek/Stufe 6 Linkslauf

Brot:

Teigplatte mit Knoblauchbutter bestreichen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten legen, in eine mit Backpapier und gefettete Springform dicht nebeneinander setzen und ca. 15. min gehen lassen.

Backform auf ein Backblech setzen da evtl. Fett austreten kann, und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemp: 200 Grad

Backzeit: ca 25-30 Minuten

Quelle: Vorwerk aus Feste feiern