



Knoblauchbrot aus Dinkelmehl



 Arbeitszeit: 30 Minuten

 Koch- & Backzeit: ca. 30
Minuten

 16 Stücke

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Teig

- 500g Dinkelmehl Type 405
- 1/2 Würfel Hefe
- 250ml lauwarmes Wasser
- 40ml Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1/2 TL zucker

Für die Knoblauchbutter

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 150g Butter, weich
- 1 kleine Hand voll Petersilie
- Etwas Salz & Pfeffer
- Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Zuerst die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend das Salz mit dem Mehl miteinander vermengen. Das Hefe-Wasser mit dem Olivenöl in das Mehl hinzugeben und etwa 5 Minuten kneten. Den Teig für ca. 40 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit den fein gehackten Knoblauchzehen und der Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hat sich das Teigvolumen verdoppelt, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 16 gleichgroße Teiglinge portionieren. Diese jeweils etwas ausrollen, mit Knoblauchmutter bestreichen, einrollen und die Enden nach unten klappen. Die befüllten Teiglinge sollten aussehen wie Kugeln. Die Teiglinge im Anschluss mit etwas Abstand in eine eingefettete runde Backform legen.

Nun das Knoblauchbrot nochmals für 20 Minuten gehen lassen. Parallel kann der Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden.

Ist noch etwas Knoblauchbutter übrig, kann diese nun über dem Brot verteilt werden. Danach noch Eigelb über das Brot streichen.

Zuletzt das Knoblauchbrot für ca. 25 Minuten auf 180° Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Fertig ist das Knoblauchbrot!

