



# Knoblauch-Bubble-Bread

Zeit gesamt  
1h 20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Parmesan	50 g
Knoblauchzehen	1 St.
Kräuter der Provence, getrocknet	4 TL
Salz	1.5 TL
Buttermilch	250 ml
Butter	25 g
Hefe, frisch	10 g
Weizenmehl, Type 405	325 g
Zucker	1 TL
Natron	0.25 TL
Olivenöl	2 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Monsieur Cuisine

1. Parmesan entrinden und in Stücken in den Mixbehälter geben. Knoblauchzehe schälen und hinzufügen. Mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 10 fein zerkleinern. Kräuter der Provence und  $\frac{1}{2}$  TL Salz hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 7 vermischen. Kräutersalz umfüllen.
2. Kalte Buttermilch und Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 2/55 °C erwärmen. Hefe, Mehl, Zucker und Natron hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den klebrigen Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in 16 Portionen teilen. Teiglinge zu glatten Bällchen formen und dicht an dicht auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bällchen mit Olivenöl einpinseln und mit dem Kräutersalz bestreuen. Auf dem Blech nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
4. Knoblauch Bubble Bread ca. 15 Min. goldbraun backen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das restliche Salz kann gut verschlossen in einem Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dort hält es sich eine Woche.

Wer es knoblauchlastiger mag, gibt noch eine weitere Knoblauchzehe mit dazu.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 1861 kcal

---

Kohlenhydrate 269 g

---

Eiweiß 61 g

---

Ballaststoffe 10 g

---

Fette 58 g

---