Knoblauchbrot selber machen

Zeit gesamt
2h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Trockenhefe	1 Päckchen
Wasser	300 ml
Zucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	0.5 TL
Olivenöl	2 EL
Knoblauchzehen	3 St.
Thymian, frisch	5 g
Bio Zitronen	1 St.
Butter	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, große Auflaufform

1. In einer Schüssel Trockenhefe in 300 ml lauwarmem Wasser mit 1 TL Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend 500 g Mehl, 0,5 TL Salz und 2 EL Olivenöl zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

2. Inzwischen Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und grob hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

3. In einer Schüssel weiche Butter mit Knoblauch, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und Thymian vermengen. Eine große Auflaufform mit der Knoblauchbutter ausstreichen.

4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig kurz durchkneten und zu 30 kleinen Kugeln formen. Die Teigkugeln nebeneinander in die Auflaufform setzen. Mit restlicher Knoblauchbutter bestreichen, mit etwas Salz bestreuen und nochmals für ca. 30 Min. gehen lassen.

5. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauchbrot im Ofen für ca. 30 Min. goldgelb backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	174 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g