



Knoblauchkräuterbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Mehl
½ Würfel Hefe, frische
2 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Öl
600 ml Wasser, lauwarm
5 Knoblauchzehe(n)
1 EL Kräuter der Provence
200 ml Öl
etwas Salz

NÄHRWERT

Calories: 5132 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Salz und Zucker mischen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, 1 EL Öl dazugeben und verrühren. Das Hefe-Öl-Wasser zum Mehl geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis das Volumen des Teiges sich fast verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen fein schneiden. 200 ml Öl mit den Kräutern und dem Knoblauch gut vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und 2 Backbleche gut einfetten.

Den Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Fläche in der Größe der Backbleche ausrollen. Die Backbleche damit belegen, den Teig mit dem Knoblauchkräuteröl bestreichen, mit etwas Salz bestreuen und die Brote im Backofen in 20-30 Minuten goldbraun backen.