

Knoblauchbrot

280 ml Wasser
500 g Mehl Typ 550
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
10 g Hefe
1 TL Salz

3-4 EL Olivenöl
2-3 TL Italienische Kräuter
Knoblauch ohne Ende ;-),
ein paar Zehen dürfen
es schon sein



Zubereitung :

Hefe und Zucker im warmen Wasser auflösen.

(Im Thermomix 3 Min./37°/Stufe 2)

Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles gut verkneten. (Im TM 5 Min. Knetstufe)

Dann den Teig in einer abgedeckten Schüssel 90 Minuten gehen lassen.

Teig auf dem gefetteten Ofenzauberer ausrollen.

Olivenöl mit gepresstem Knoblauch und Gewürzen verrühren und auf dem Teig verstreichen.

Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Im Backofen 10 Minuten backen, dann mit dem Pizzaroller in der Mitte teilen und in Streifen schneiden, weitere 10 Minuten fertig backen.

Perfekt zu Suppen oder als Grillbeilage.