

Bio Knoblauchbrot

Rezept für 1 Stück



Knetzeit: 5 Minuten langsam, 12 Minuten intensiver

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: 6–10 Stunden im Kühlschrank

Backzeit: ca. 40 Minuten bei 200°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: 30min 200°C 100% Feuchte, 10min 30% Feuchte, Gesamt 40 Minuten

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen, ca. 40 min 200°C



ZUTATEN

- 500g Bio Pizzamehl Type 550
- 10g Salz
- 10g Bio Gerstenmalzmehl
- 15g Bio Olivenöl
- 10g frische Hefe
- 280g Wasser 23°C
- Rosmarin Zweige
- Brezensalz
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt mit etwas Olivenöl verfeinert



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie beschrieben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten sofort aus der Rührschüssel geben, rund formen, und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Die Teigkugel recht kräftig mit Olivenöl bepinseln und mit der flachen Hand flach drücken.
4. Mit Hilfe von einem Mehlsieb den Teigling recht kräftig bemehlen, mit Frischhaltefolie bedecken und für 6–12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Nach der gewünschten Teigruhe den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.
6. Mit Hilfe von einer Backpapierrolle Vertiefungen in das Knoblauchbrot drücken. Für die kürzere Seite kann ein Rundholz verwendet werden.
7. Vor dem Backen wird der Teigfladen noch mit Olivenöl bestrichen und mit groben Brezensalz bestreut. Auf Wunsch können Rosmarinzweige in das Brot gedrückt werden.
8. Das Knoblauchbrot noch leicht mit Wasser besprühen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Die ersten 10 Minuten mit viel Dampf backen!
9. In der Zwischenzeit zwei Knoblauchzehen fein schneiden und mit etwas Olivenöl vermengen.
10. Das Knoblauchbrot nach dem Backen sofort mit der Knoblauch-Ölven-Mischung bepinseln.
11. Nun das ganze Blech auf den Tisch stellen und gemeinsam genießen.

Zum online Rezept:

