

Knoblauchbrot mit Schnittknoblauch



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

15 g frischer Germ
250 g griffiges Weizenmehl
5 cl Olivenöl
etwas Wasser, Salz
Olivenöl zum Formen
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG DES KNOBLAUCHBROT

Germ und Zucker auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Germteig verarbeiten. Den Teig gehen lassen, mit einem Löffel kleine Nocken abstechen und mit in Öl getauchten Fingerspitzen kleine längliche Fladenformen, auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen und nochmals kurz gehen lassen.

Knoblauch fein hacken und mit dem Olivenöl vermengen, damit die Fladen bestreichen und bei 200° C ca. 8 Minuten backen. Die Brote mit Schnittknoblauch servieren. Dieses Rezept ist auch gut mit gehacktem Fenchelsamen oder Oliven kombinierbar.



Wir wünschen
guten Appetit!

