



Knoblauchbrötchen

Zutaten

für 12 bzw. 8 Brötchen

15 Zehen Knoblauch Wasser

350 ml Wasser

1/4 Würfel Hefe (10 g)

500 g Dinkelmehl 630

1,5 TL Salz

1 Ei

40 g Olivenöl

Salz + Pfeffer zum Bestreuen

Nützliches Zubehör

**Brownieform oder
Mini-Kuchenform
Große Nixe
Kuchengitter
Ofenhandschuhe
Kleiner Mix 'N Scraper
Mini Mix 'N Scraper
Microplane Zester**



Zubereitung

1. 14 der 15 Knoblauchzehen im Wasser 15 Minuten köcheln (15 Min./100 °C/Stufe 1) und dann abkühlen lassen. Dann pürieren (15 Sek./St. 9).
2. Dann Hefe, Mehl, Salz, Ei und 20 g Olivenöl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (5 Min./Teigknetstufe). Der Teig ist recht flüssig, soll aber so sein.
3. Den Teig in die große Nixe füllen (im geschlossenen Topf lassen) und 1,5 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Zum Ende der Zeit den Ofen vorheizen (230 °C) und die verbliebene Knoblauchzehe in 20 g Olivenöl pressen oder mit Hilfe des Zesters reiben.
4. Den Teig erneut kurz durchkneten (2 Min./St. 1). Die Muffin- bzw. Mini-Kuchenform mit Ghee oder Rapsöl leicht fetten und mit Hilfe der Mix 'N Scraper, den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit Pfeffer und Salz bestreuen.
5. Die Form auf der untersten Schiene auf den Rost stellen, 50 ml Wasser auf den Boden des Ofens kippen und die Tür sofort schließen, damit der Dampf nicht entweicht. Nach 10 Minuten die Tür des Ofens kurz öffnen, damit der Dampf nun entweichen kann und die Brötchen weitere 5 bis 10 Minuten goldgelb fertig backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>