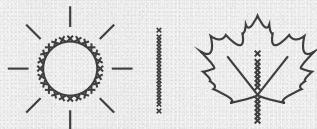


Knoblauchbrot spezial



Sei amol a'gmiasig!

ZUBEREITUNG

25 min



Zutaten

FÜR 1 BROTH

- 300 g Weizenmehl
 - 200 g Vollkornweizenmehl
 - 1 TL jodiertes Salz
 - 1 Sackerl Trockenhefe
 - 1 EL Zucker
 - 1 EL Rapsöl
- lauwarmes Wasser nach Bedarf (ca. 70 ml)
 - 1 kleine gelbe Zucchini (das sind ca. 300 g)
 - 5 Knoblauchzehen
 - 2 EL Kürbiskerne zum Bestreuen

Zubereitung

- 1 Zucchini waschen und mit einer Vierkant-Reibe in eine Teigknetschüssel reiben. Zucchini andrücken, damit der Saft austritt. Knoblauch schälen, fein hacken und zur Zucchini geben.
- 2 Die weiteren Zutaten ergänzen und mit der Küchenmaschine mit dem Knethaken so lange kneten, bis sich der Teig vom Rand löst.
- 3 Teig bemehlen, abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Nach der Rastzeit den Teig kurz durchkneten und einen Brotlaib formen.
- 4 Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in eine gefettete und bemehlte Tortenform geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Oberfläche mit Wasser etwas befeuchten und mit Kürbiskernen bestreuen. Das Brot ca. 45 Minuten backen.

Tipp

Das Knoblauchbrot ist eine tolle Grillbeilage. Gehackter Rosmarin oder Thymian im Teig machen das Brot noch aromatischer.