

# KNOBLI-GRILLBROT

## BROTTEIG

10g Butter

150g Milch

150g Wasser

½ Würfel Hefe

500g Halbweissmehl

10g Salz



10g Butter, 150g Milch, 150g Wasser und der ½ Hefe Würfel in den Mixtopf geben und

1 Min./ 37 Grad / Stufe 2 erwärmen.

500g Mehl und 10g Salz zugeben 2 Min./ Teig Modus kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt 40 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen. (Topf muss nicht gereinigt werden.)

Ein rundes Backblech oder Springform mit 28 Ø einfetten und bei Seite stellen.

## KNOBLIBUTTER

2 Knoblauchzehen

Rosmarinnadeln

40g Butter Zimmerwarm

Salz & Pfeffer

2 Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln in den Mixtopf geben 5 Sek., Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 40g Butter, Salz & Pfeffer hinzugeben und alles 40 Sek., Stufe 3 vermischen.

Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Teig aus der Schüssel nehmen und einmal zusammenfalten, von Hand auf dem Blech rund formen und nochmals ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig mit einem scharfen Messer gitterartig einschneiden (nicht ganz durchschneiden) und die Knoblibutter auf den eingeschnittenen Teig verstreichen. Die Butter sollte schön weich sein, sodass sie sich gut verstreichen lässt. Das Brot bei 190 Grad Umluft 20 Minuten backen.

Das perfekte Brot für den Sommer Grillplausch!

