Kochwerkstatt Wiesbaden

Grillbrot

60g frische Hefe

1 Kg Mehl Typ 550

2 Prisen Zucker

2 TL Salz

2 El Butter

550 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Die Hefe und den Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen.

Die Restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Zum Bestreichen:

6 Zehen Knoblauch

1 El getrockneten Oregano

250 ml Olivenöl

2 TL Salz

Alle Zutaten in den Thermomix geben, und bei 80 Grad für 5 Minuten mixen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82