Kochwerkstatt Wiesbaden

Hier findest du das Rezept für unser Grillbrot aus den „Grillkursen“

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.

Den Teig in ca. 60g schwere Kugeln bringen, und auf ein geöltes Blech legen, anschließend länglich etwas flach drücken. Die Teiglinge mit der Marinade bestreichen, und mit der Oberseite nach unten auf den etwa 210 Grad heißen Gasgrill legen, nun die Oberfläche ebenfalls einpinseln, und den Deckel schließen, nach ca. 5 Minuten die Brötchen wenden und den Deckel wieder schließen. Nach weiteren 5 Minuten sollten die Brötchen fertig sein.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82