



Knoblauchbrot

Zutaten:

370g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
250ml lauwarmes Wasser
2 EL Zucker
1 TL Trockenhefe
2 TL Salz
1 EL Olivenöl
Fett für die Form
4 Knoblauchzehen
5 Stiele Petersilie
4 Stiele Thymian
90g würziger Käse, z.B. Bergkäse
50ml Olivenöl
Salz

Warmes Wasser mit dem Zucker, der Trockenhefe und 2 EL Mehl verrühren. 15 Min. stehen lassen. Mehl und Salz mischen, die Hefemischung und 1 EL Öl dazu geben und 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Eine Schüssel leicht ölen und den Teig darin abgedeckt 45 Min. bis 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen soll sich verdoppeln.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken.

Petersilie waschen, trocknen, die harten Stiele abschneiden und den Rest fein schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Käse reiben. Alle Zutaten mit 50 ml Olivenöl mischen und mit Salz würzen.

Eine Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Teig kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Etwa 6 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Käsemischung vorsichtig mischen und gefächert zu einem Ring in die Backform legen, die Mitte bleibt frei. Im Ofen etwa 35 Min. goldbraun backen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de