

KNOBLAUCH MOZZARELLA BROT

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Teig zuerst die Milch in eine Schüssel geben. Mehl, Salz, Germ und die Butter hinzufügen und für ca. 5–10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Anschließend für ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Für die Knoblauchbutter die Knoblauchzehen und die Kräuter fein schneiden und mit der weichen Butter vermischen.
- 3 Den Teig rund ausziehen und mit einer Teigkarte gitterförmig einstechen. Anschließend mit der Knoblauchbutter bestreichen.
- 4 Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und in die Vertiefungen drücken.
- 5 Danach im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca. 20 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten

1 BROT

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 20 g frische Germ
- 50 g zimmerwarme Butter

BELAG

- 40 g weiche Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Kräuter nach Wahl
- 125 g Mozzarella