

# Schnelles Knoblauchbrot



## Einkaufsliste:

### Für den Teig

7g Trockenhefe/ oder 25g Frischhefe  
1TL Honig  
150ml lauwarmes Wasser  
1TL Salz  
50ml Olivenöl + 2EL  
320-340g Mehl (Typ 550)  
Handvoll gehackte Petersilie  
1 TL Knoblauchpulver

### Für das Kräuter Knoblauch Topping

70g weiche Butter  
30g geriebenen Käse  
20g geriebenen Parmesan  
2EL gehackte Petersilie  
2 Knoblauchzehen oder 1 TL  
Knoblauchpulver  
Etwas Pfeffer  
1TL Salz  
Andere Kräuter nach Belieben  
Etwas Parmesan zum Bestreuen

1Eigelb+1EL Milch

## So wird's gemacht:

**Für den Teig:** Hefe mit dem Honig und lauwarmen Wasser vermengen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Restliche Zutaten zu dem Hefegemisch geben und zu einem homogenen Teig kneten (ca. 10 Minuten kneten). 2 EL Olivenöl in eine Pfanne (ofenfest) oder eine Auflaufform geben, Teig in die Form geben und verteilen, abdecken und ca. 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

**Für das Kräuterbrot:** Kräuter fein hacken, die Butter cremig schlagen, Knoblauch pressen und alles miteinander vermengen, Käse untermengen und Masse zu einer Rolle formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Ofen auf 220°C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und Teig nach der Ruhephase damit einpinseln. Buttermasse in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. Mit etwas Parmesan nach Belieben bestreuen. Für etwa 15-20 Minuten in den Ofen geben, noch warm mit frischen Tomaten etc. genießen.