

Knoblauch-Brötchen und Aioli ohne Ei



Einkaufsliste:

Brötchenteig:

480-520g Dinkelmehl, Type 630
100ml lauwarme Milch
130ml lauwarmes Wasser
25g frische Hefe oder Trockenhefe
1TL Zucker
50g weiche Butter
1Ei
1 EL Meersalz
2EL geriebenen Parmesan
1EL gehackte Petersilie
1Eigelb
1EL Milch

Knoblauchbutter:

200g weiche Butter
1-2 Knoblauchzehen (je nach Größe, ca. 5-7g)
1 handvoll Petersilie
1-2 TL Meersalz
Etwas schwarzen Pfeffer
1TL Olivenöl

Aioli ohne Ei:

100ml zimmerwarme Milch
180-200ml Pflanzenöl
1-2 Knoblauchzehen (5-7g)
Bis zu 1 TL Salz
Schwarzen Pfeffer
½ TL Zitronensaft
½ TL Worcestersauce
½ TL Paprikapulver

So wird's gemacht

Zunächst **Knoblauchbutter** vorbereiten. Knoblauch pressen oder fein hacken. Zimmerwarme Butter mit den Gewürzen und dem Knoblauch vermengen. Olivenöl hinzufügen und nochmal gut verrühren. Masse auf Frischhaltefolie legen einwickeln und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Aioli Milch (wirklich Zimmertemperatur!) in ein hohes Gefäß geben, Knoblauch hinzufügen und alles pürieren. Öl abmessen. Milch-Masse weiter pürieren und dabei das Öl nach und nach hinzugeben, nach $\frac{3}{4}$ erst einmal nur pürieren, das Öl beiseite stellen. Ca. 5-10 Minuten weiter pürieren bis die Masse eindickt. Wenn die Masse gar nicht eindickt, etwas mehr Öl hinzugeben. Sobald die Masse die gewünschte Konsistenz hat, den Pürierstab beiseite stellen. Nun mit den restlichen Zutaten würzen und noch einmal mit einem Löffel verrühren. Masse in eine luftdichte Dose füllen und im Kühlschrank aufbewahren. 3-4 Tage haltbar.

Für die Brötchen: Wasser, Milch, Zucker und Hefe vermengen und 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Butter, Ei, Salz hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten, ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen. Teig mit Butter einreiben und in die Teigschüssel geben. Schüssel abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 50-70 Minuten ruhen lassen. Er sollte sich verdoppelt haben. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 16 Teile teilen. Die Hälfte der kalten Knoblauchbutter in kleine Rechtecke schneiden. Teigstücke platt drücken, Butter in die Mitte legen, mit dem Teig umschließen und zu Bällen formen. Zwei runde Backformen oder ein Backblech mit 2EL der Knoblauchbutter einreiben. Die restliche Knoblauchbutter schmelzen und die Teigbälle darin wälzen. Teigbälle mit etwas Abstand in die Form legen. Abgedeckt nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Brötchen damit einstreichen. Mit Parmesan und der restlichen Petersilie bestreuen und für 20-35 Minuten goldbraun backen. Das Blech ggf. länger backen lassen.