

Knoblauch-Knoten-Brötchen



Einkaufsliste:

1 Pck. Trockenhefe oder 25g frische Hefe
220ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
480g Weizenmehl (Type 550)
2TL Salz
1TL Knoblauchpulver
60ml Olivenöl

Außerdem

1-2 Knoblauchzehen
1Bund frische Petersilie
100g Butter
1TL Salz
Etwas Pfeffer

1Eigelb

1EL Milch

50g ger. Parmesan

So wird's gemacht

Lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker mischen und 10 Minuten ruhen lassen. Mehl hinzufügen. Salz, Olivenöl und Knoblauchpulver hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. 60 Minuten ruhen lassen.

Derweil Butter schmelzen, Petersilie hacken, Knoblauch pressen. Butter, Petersilie, Gewürze und Knoblauch mischen. Ziehen lassen. Teig in zwei Teile teilen und diese jeweils in 15 Stücke teilen. Zu einem langen Strang rollen, leicht bemehlen. Die beiden Enden aneinander legen und verzwirbeln, sodass beide Enden verbunden sind. Nun aus dem entstandenen Strang einen „Knoten“ machen (siehe Bildanleitung). Brötchen auf ein Blech legen und 3 Minuten ruhen lassen. Mit der Butter bestreichen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen und die Butter „einziehen“ lassen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Brötchen mit der Masse leicht bestreichen, mit dem Parmesan bestreuen. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und die Brötchen 10-12 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und servieren.