

Knoblauchbrötchen-Tannenbaum



Zutaten So wird's gemacht:

Brötchenteig:
480-520 g Mehl (Type 550)
230 ml lauwarmes Wasser
25 g frische Hefe oder Trockenhefe
1 EL Zucker
70 g weiche Butter
1 EL Meersalz

Knoblauchbutter:
130 g weiche Butter
1-2 Knoblauchzehen (je nach Größe, ca.
5-7 g)
1 Bund Petersilie
1-2 TL Meersalz
3 EL Olivenöl
100 g geriebenen Mozzarella

Zunächst Knoblauchbutter vorbereiten. Knoblauch pressen oder fein hacken. Zimmerwarme Butter mit den Kräutern und dem Knoblauch vermengen. 1 EL Olivenöl hinzufügen und nochmal gut verrühren, Käse hinzufügen. Masse auf Frischhaltefolie legen einwickeln und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Brötchen: Wasser, Zucker und Hefe vermengen und 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Butter, 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 22 Teile plus ein kleineres Teigteil (den Stamm) teilen. Die Hälfte der kalten Knoblauchbutter in kleine Rechtecke schneiden.

Teigstücke platt drücken, Butter in die Mitte legen, mit dem Teig umschließen und zu Bällchen formen. Teigteile begonnen mit der Spitze aneinanderreihen immer ca. 2 mm Platz lassen zwischen den Bällchen Das kleinste Teigteil an das andere Ende als „Baumstamm“ legen.

Jedes Bällchen mit 1 TL Knoblauchbutter-Masse geben und den Backofen auf 180 ° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

20-35 Minuten goldbraun backen. Die heißen Brötchen mit dem restlichen Olivenöl einpinseln.



<https://knusperstuebchen.net/>

Knoblauchbrötchen-Tannenbaum



<https://knusperstuebchen.net/>