

Grillbrot



1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte nochmals durchkneten und in 8 Teile teilen. Je nach Geschmack Gewürze in die Teiglinge einkneten. Die Teiglinge zu Fladen ausrollen.
5. Die Fladen mit Olivenöl einstreichen und von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen.

Zutaten:

300 g Wasser
20 g Hefe
500 g Weizenmehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Butter
Olivenöl
Gewürze nach Wunsch
(z.B. Röstzwiebeln,
getrocknete Tomaten,
italienische Kräuter usw.)

Benötigtes Material

Grillstein

Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

60 Minuten Gehen

10 Minuten Backzeit