



KNOBLAUCH PULL-APART-BREAD



150 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

Für den Teig:

1 Würfel	frische Hefe
100 ml	Milch, lauwarm
180 ml	Wasser
50 g	Butter
1 TL	Zucker
550 g	Dinkelmehl, Typ 1050
1,5 TL	Salz

Für die Füllung:

60 g	schwarze Oliven, entsteint
2 Packung(en)	Petrella Peppasweet (à 125 g)

Zum Bestreichen:

2	Knoblauchzehe(n)
1 EL	Olivenöl

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



KNOBLAUCH PULL-APART-BREAD



150 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Hefe in lauwarmer Milch, Wasser und Butter zerbröseln, Zucker zugeben und verrühren. Mehl und Salz dazugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Die Oliven abtropfen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat, ca. 48x48cm, ½ cm dick ausrollen.
4. Die Teigplatte mit Petrella Peppasweet bestreichen und mit Olivenwürfel bestreuen. Den Teig in Streifen (à 8 cm Breite) schneiden, diese aufeinander legen. Dann quer in Stücke (ca. 8 cm breit) schneiden.
5. Eine Kastenform gut fetten, senkrecht stellen, Teigstücke von unten nach oben in die Form stapeln, waagrecht stellen und die Teigstücke etwas verteilen.
6. Den Knoblauch sehr fein hacken, mit Olivenöl mischen, den Teig damit bestreichen. 30 Minuten nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Im vorgeheizten Backofen Ober/Unterhitze 180 Grad, Umluft 160 Grad ca. 40-50 Minuten backen. Brot aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.

