

## Knoblauchbrot

350 g	Weizenmehl
15 g	Hefe
200 ml	Wasser
½ Tl	Salz
2 El	Olivenöl

1-2	Knoblauchzehen
2-3 El	Olivenöl
1-2 El	glatte Petersilie
	Salz
	Schwarzer Pfeffer
	Olivenöl

### Zubereitung Hefeteig:

1. Hefe in lauwarmem Wasser lösen.
2. Mit dem Mehl, Olivenöl und Salz vermischen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Je nach Zeit 30-60 Minuten oder über Nacht (gekühlt) gehen lassen.

### Fertigstellung:

1. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder direkt auf einem Bogen Backpapier ausrollen.  
10-15 Minuten gehen lassen.
2. Knoblauch schälen und im Mörser zerreiben, dabei 2-3 El Olivenöl einarbeiten  
Petersilie in feine Streifen schneiden.
3. Ofen auf 200 °C (Heißluft) vorheizen.
4. Backblech in die unterste Schiene des Backofens einschieben und heiß werden lassen.
5. Fladen mit Knoblauchpaste bestreichen.  
Mit Petersilie bestreuen und Pfeffer darüber mahlen, leicht salzen.
6. Teig mehrmals kurz einschneiden und auseinander ziehen, so dass sich die Schlitzze öffnen.
7. Den Fladen, samt Backpapier auf das heiße Backblech „ziehen“.
8. Etwa 10-15 Minuten goldbraun und knusprig backen.  
Wenn gewünscht: Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.