

Knoblauchbrot

Teig

500 g Weizenmehl Type 550
125 g Weizenmehl Type 1050
12 g Salz
8 g Zucker
10 g Hefe
430 g Wasser
12 g Olivenöl

zur Fertigstellung: Olivenöl Hartweizen- oder Maisgrieß für das Backblech/-papier

Belag: 1-2 Knoblauchzehen, 2-3 El Olivenöl, 1 kleine Handvoll glatte Petersilie
Fleur de Sel (Meersalz), Pfeffer

Zubereitung:

1. **Teig**

Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 6 Minuten auf Stufe 2 zu einem weichen, aber elastischen Teig kneten.
Der Teig soll sich zum größten Teil vom Schüsselrand lösen.

2. Den Teig abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30 Minuten „akklimatisieren“ lassen.

4. Knoblauch schälen und im Mörser zerreiben, dabei das Olivenöl einarbeiten.
Petersilie in feine Streifen schneiden.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen – mit Olivenöl bestreichen und mit Grieß bestreuen.
Den Teig darauf geben, mit den Fingerspitzen auseinanderdrücken.
Der Teig soll sich so auf dem Blech verteilen – 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

6. Den Fladen mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit der Petersilie bestreuen.
Pfeffer darüber mahlen, leicht salzen – sachte mit den Fingerspitzen eindrücken.
15 bis 20 Minuten gehen lassen.
Den Backofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

7. Im heißen Backofen etwa 15 bis 20 Minuten ohne Dampf backen.

Kurz vor Ende der Backzeit den Backofen öffnen und die restliche Feuchtigkeit ablassen.
Knusprig und goldbraun fertig backen.