

# Knoblauch-Falt-Brot von Resi

1. Hefeteig zubereiten
  - a. Vorteig: Ein Teil des Mehls, Zucker, Hefewürfel und ein wenig des lauwarmen Wassers verrühren und 15 Minuten gehen lassen.
  - b. Anschließend den Vorteig zum restlichen Mehl gießen und 2 TL Salz hinzufügen. Mit restlichem lauwarmen Wasser und dem Öl zu einem Hefeteig kneten.
  - c. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen (bis sich sein Volumen verdoppelt hat) und währenddessen die Knoblauchbutter zubereiten.
2. Knoblauchbutter zubereiten
  - a. Alle Zutaten vermengen (Zauberstab) und im Raum stehen lassen, damit die Knoblauchbutter später nicht zu hart ist und noch streichzart ist.
3. Knoblauchbrot zubereiten
  - a. Den gegangenen Hefeteig nochmals mit den Händen durchkneten und eine backblechgroße Platte ausrollen.
  - b. Die Teigplatte mit der Knoblauchbutter bestreichen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden.
  - c. Die Streifen wie eine Ziehharmonika in Falten legen (WWW-Schlangen), in eine gefettete Springform dicht nebeneinander setzen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Backform auf ein Backblech oder auf Alufolie setzen, da eventuell Fett austreten kann
  - d. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25-30 Minuten backen.
  - e. Ich decke ihn nach 10 Minuten ab, damit er nicht zu braun wird und der Knoblauch nicht verbrennt.

## Für den Teig:

600 g	Mehl
300 g	Wasser, lauwarm
1 Würfel	Hefe
1/2 TL	Zucker
2 TL	Salz
50 g	Öl

## Für den Belag:

2	Knoblauchzehe(n)
1	Zwiebel(n), halbiert
1/2 Bund	Petersilie, ohne Stiele
120 g	Butter, weich
1 TL	Salz

