

Rezept der Woche

Salbei Knoblauch Brot

Zutaten:

225 g Mehl
1 Packet Trockenhefe
3 EL Salbei
2 TL Salz
3 Zehen Knoblauch
1 TL Honig
150 ml Wasser



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe, den Salbei, die Hälfte vom Salz einrühren. 1 TL Knoblauch aufbewahren, den Rest in die Schüssel geben. Den Honig zusammen mit dem Wasser zugeben und kneten. Den Teig 1 1/2 Stunden gehen lassen. Nochmals kneten, formen und auf dem Backblech nochmal 30 Minuten gehen lassen. Den Rest Salz und den Knoblauch drauf streuen. Bei 200 °C ca. 25- 30 Minuten backen.

Tipp:

Ideal zum Grillen oder zu einem Salat.

Guten Appetit!