



# Grillbrot

## Zutaten für 2 Brote

Wasser	160 g
Weissmehl	250 g
Salz	2 TL
Trockenhefe	1/2 Pck.
Olivenöl	1 EL

Knoblauchknolle	1/2
Olivenöl	1 EL
Butter   weich	30 g
Petersilie   frisch	Etwas
Salz   Pfeffer	Nach Geschmack



Menge:	2 Brote
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	2 Tage

## Zubereitung Brot:

**1.** Gib alle Zutaten für das Brot, bis auf das Salz in Deine Teigknetmaschine und mische die Zutaten im 1. Gang für 2-3 Minuten, bis Du eine Teigmasse erhältst. Füge dann das Salz hinzu und knete den Teig im 2. Gang für weitere 2 Minuten zu einem elastischen Teig aus.

Gib den Teig in eine leicht geölte Gärbox oder Schüssel, decke ihn mit einem Teigplastik ab und lasse ihn so an einem warmen Ort ca. 30 - 40 Minuten ruhen. Das Volumen sollte sich dadurch erhöhen.

## Zubereitung Butter:

**2.** Halbiere Deinen Knoblauch, lege ihn auf ein Stück Alufolie, gib das Olivenöl darüber und wickle die halbe Knoblauchknolle in der Folie ein. Gib diese dann für 15 bis 20 Minuten bei 200 C auf den Grill.

Drücke die Knoblauchzehen aus der Knolle in eine Schüssel mit der weichen Butter und zerdrücke die weichen Zehen mit einer Gabel. Hacke etwas frische Petersilie oder andere frische Kräuter deiner Wahl und gib diese zu der Butter dazu. Schmecke die Butter mit Salz und Pfeffer ab.

## Fertigstellung:

**3.** Der Brotteig sollte in der Zwischenzeit schön aufgegangen sein. Halbiere den Teig (am besten mit einem Teighorn), bestaube Deine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle den Teig darauf leicht oval aus. Gib die Brote dann direkt auf den heissen Grill. Wie Du siehst gehen sie direkt auf und werfen Blasen. Grille das Brot von beiden Seiten ca. 5 Minuten.

In der letzten Minute der Grillzeit kannst Du das Brot dann mit der vorbereiteten Knoblauchbutter bestreichen. Nimm dafür am besten einen Silikonpinsel.

Abschliessend das Brot in kleine Stückchen schneiden und als Apero servieren oder einfach als Beilage zu Deinen Grillgerichten servieren.