



Grillbrote

Zutaten für 4 Brote à 400 g

- 1000 g Weizenmehl Type 812
- 20 g Salz
- 20 g Hefe
- 1 Prise Brotgewürz
- 1 EL Honig
- 1 EL Apfelessig
- 700 ml Wasser

Grillbrotvarianten:

- 30 g Oliven in Scheiben oder
- 10 g getrocknete Tomaten
grob gehackt oder
- 30 g angebratene Speckwürfel
und
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
und angebraten

Zubereitung Grillbrote:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine oder von Hand zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt etwa zwei Stunden ruhen lassen. Anschließend in vier Portionen teilen, diese in etwas Mehl wenden und zu 25 cm langen Stangen „zwirbeln“. Die Stangen weitere 10 Minuten auf einem bemehlten Brett ruhen lassen, anschließend backen.

Zubereitung Brotvariationen:

Den Teig vom Grundrezept nach dem Kneten in vier Stücke teilen und in diese je nach Gusto die geschnittenen Oliven, gehackten Tomaten oder Speck- und Zwiebelwürfel einkneten. Anschließend die Portionen zwei Stunden ruhen lassen, danach in etwas Mehl wenden und zu ca. 25 cm langen Stangen drehen. Nach einer weiteren Teigruhe von 10 Minuten kross ausbacken und genießen.



Im Holzbackofen:
Bei 280° C einschießen.
Backzeit 30-35 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit 30-35 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240° C einschießen.
Backzeit 30-35 Minuten.

Anleitung



Den Teig in vier Stücke teilen.



Die geschnittenen Oliven, gehackten Tomaten oder die Speck- und Zwiebelwürfel einkneten...



... die Portionen in Schüsseln geben ...



... und 2 Stunden ruhen lassen.



Die Teiglinge zu ca. 25 cm langen Stangen formen...



... und verzwirbeln.