

Kräuter-Knoblauch-Knoten

90—100 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

300 g	Mehl
150 g	Wasser
0.5 Stk.	Germwürfel
1 EL	Kristallzucker
35 ml	Olivenöl
0.5 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Meersalz jodiert grob

Für die Kräuterbutter

70 g	Butter
1 EL	Knoblauch granuliert
1 EL	Italienische Kräuter
1 Prise	Himalayasalz

Zubereitung

1. Für den Teig die Germ im Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und die aufgelöste Germ zugeben. Dann mit den Fingern verkneten. Dann wird der Zucker, Salz und das Knoblauchpulver untergerührt. Abschließend das Olivenöl hinzufügen.
2. Nun alles nochmals gut miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Abdecken und für etwa 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen (das Volumen sollte sich in etwa verdoppeln).
3. Während der Teig ruht, wird die Butter zubereitet. Die Butter zum Schmelzen bringen und den Knoblauch sowie die italienischen Kräuter hinzufügen. Alles gut verrühren und danach ebenfalls etwas ziehen lassen.

   TIPP: Tipp: Hier kannst du auch vegane Butter verwenden!

4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Nun den Teig in kleine, gleich große Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Ausrollen und zu den Knoten flechten. Danach auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech legen. Am besten auch hier nochmals 20 Minuten gehen lassen.
5. Bevor das Gebäck in den Ofen kommt, mit der Knoblauch Kräuterbutter bestreichen. Für zehn Minuten backen, nochmals mit der Kräuterbutter bestreichen und für weitere zehn Minuten backen bis sie goldbraun sind.
6. Die Knoblauchknoten aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen, bevor sie zu allerlei Grillgut, bunten Salaten oder einfach so serviert werden können.