

... > Backen & Süßspeisen > Brot und Brötchen

Bettis Knoblauchkräuterbrot



für 2 Backbleche

 **4.4** (33 Bewertungen)

 **31** Kommentare

 20 Min.  normal  15.01.2010  5132 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

1 kg Mehl

½ Würfel Hefe, frische

2 TL Salz

1 TL Zucker

1 EL Öl

600 ml Wasser, lauwarm

5 Knoblauchzehe(n)

1 EL Kräuter der Provence

200 ml Öl

etwas Salz

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
5132	102,66 g	199,29 g	718,72 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Das Mehl mit Salz und Zucker mischen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, 1 EL Öl dazugeben und verrühren. Das Hefe-Öl-Wasser zum Mehl geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis das Volumen des Teiges sich fast verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen fein schneiden. 200 ml Öl mit den Kräutern und dem Knoblauch gut vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und 2 Backbleche gut einfetten.

Den Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Fläche in der Größe der Backbleche ausrollen. Die Backbleche damit belegen, den Teig mit dem Knoblauchkräuteröl bestreichen, mit etwas Salz bestreuen und die Brote im Backofen in 20-30 Minuten goldbraun backen.

Rezept von

superbetti

Weitere Rezepte von superbetti

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

26.01.2017 17:37

DARKCUT11111111

Hallo!Habe gestern dein Rezept ausprobiert. Habe es als Laib geformt und muß sagen es war ein voller Erfolg.Super locker und luftig.Die Kruste schön knusprig und geschmeckt hat es auch noch.Werde es bald wieder backen.Vielen Dank!

Antworten

28.08.2016 21:36

N-i-c-o-l-e

Was ich schreiben wollte war, meine Kinder sind sehr begeistert und freuen sich jedesmal, wenn es das gibt.
Superrezept

Antworten

28.08.2016 21:26

N-i-c-o-l-e

Hallo! Habe das Brot jetzt schon so oft gebacken. Meine Kinder sind sehr begeistert und sich jedesmal

Antworten

10.02.2016 11:47

Nessi22

Ich liebe Knoblauchbrot und nun kann ich es sogar selbst machen. Vielen Dank für das tolle Rezept! :)

Antworten

22.12.2014 17:00

patty89

Hallo
das Brot schmeckt auch mit Weizenvollkornmehl gebacken sehr sehr lecker.
Es ist auch dann schön luftig, wenn man es länger als vorgeschrieben bäckt und ggf die Wassermenge noch leicht erhöht.
Danke fürs Rezept
LG
Patty

Antworten

22.06.2010 12:38

Gelöschter Nutzer

Hallo,

die Idee ist ja gut. Aber schon beim Abmessen der Zutaten kam mir die Ölmenge sehr viel vor.

Und so war es dann auch, der Teig schwamm auf dem Blech geradezu in Öl. Und obwohl er vorher gut aufgegangen war, blieb er (vermutlich dadurch) dann niedrig und fest.

Werde ich wohl nicht mehr machen.

LG

Maus_X

Antworten

24.03.2010 10:44

Dreamer31120

Hallo,

ich habe gestern Dein Brot gebacken. Dazu muß ich etwas mehr schreiben.

Also eigentlich wollte ich nur die Hälfte backen und habe brav die Zutaten halbiert. Alles wie beschrieben vermischt. Tja und dann kam das Wasser. Als ich das ganze Wasser drin hatte fiel es mir heißkalt auf. Oh Mist, alle zutaten geteilt, bis aufs Wasser!

Also ok, Mehl hinterher und alles doch für die ganze Menge. 405 mehl war nicht mehr da also die Hälfte Weizenvollkorn genommen.

Ich weiß nicht woran es lag aber dieser Teig ist aufgegangen, der absolute Spitzenwahnsinn. Vielleicht weil die erste Hälfte ja schon ca. 10 min gegangen war?

Auf jeden Fall hatte ich dann ein Zeit Problem da ich ja zwei Bleche backen mußte statt geplantem einem.

In Eile ausgerollt und der teig war so weich und wunderbar das ich auf einmal ein Stück von ca. 70x30 vor mir hatte. Habe dann mein eigenes Knoblauchgewürzöl (habe ich immer vorrätig im Kühli) darauf verteilt, von der schmalen Seite einmal gefaltet, wieder bestrichen und aufgerollt wie ein Baguette. Den anderen Teil habe ich einfach wie Wurzelbrot in sich verdreht.

Heraus gekommen ist das genialste und leckerste Brot das ich bis jetzt gebacken habe.

Sowas von wunderbar aufgegangen im Ofen und der Geschmack und die Konsistenz - einfach Klasse. Vielen Dank für diese Rezept, wir hatten es zum griechischen Salat. Auch aus Mißgeschicken kann was werden ;-)

LG Dreamer31120

Antworten

24.03.2010 17:09

superbetti

Hallo Dreamer31120,

ich mußte gerade lachen, als ich mir bildlich vorstellte, wie es bei Dir gestern in der Küche abgegangen ist, als Du das Brot gebacken hast, aber trotzdem hast du am Ende noch ein leckeres Ergebnis gehabt, da hat sich das Chaos wenigstens gelohnt. Ich bedanke mich bei Dir, für die 5 Sterne und das lustige Kommentar.

LG Bettina

Antworten

01.03.2010 13:59

laurinili

Hallo,

ich hatte dieses Brot zu einem 'Chili con carne Rezept am Wochenende gemacht. Es war super lecker, es ist absolut gelingsicher und total einfach. Deshalb gerne 5* von mir. vielen Dank.

LG Laurinili

Antworten

02.03.2010 08:33

superbetti

Hallo laurinili,

ich bedanke mich sehr, für Deine 5 Sterne und freue mich, dass es geschmeckt hat.

LG Bettina

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

4gänge rezepte, augsburger rezepte, badische rezepte, cocktails rezepte,
gorgonzolasauce rezepte, johannesbeerkuchen rezepte, kalbsgulasch rezepte,
pilzrisotto rezepte, rosenkohl rezepte, schokokekse rezepte