



ORF extra

Jamie Olivers Knoblauchbrot zum Anbeißen

Petersilie, Zitrone & Frischkäse

Für 12 Personen

1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
500 g Weizenmehl Type 550, plus mehr zum Bestäuben
Olivenöl
50 g Weißbrot oder Vollkornbrot
1 großes Bund glatte Petersilie (60 g)
3 Knoblauchzehen
1 Zitrone
200 g Frischkäse light
Extra natives Olivenöl zum Beträufeln

VORBEREITEN

Am Vortag (oder am Tag selbst) eine große Schüssel mit 325 ml lauwarmem Wasser füllen, die Hefe dazugeben und mit einer Gabel 2 Minuten rühren. Das Mehl und 1 kräftige Prise Meersalz hinzufügen und weiterrühren, bis man die Gabel nicht mehr bewegen kann. Den Teig mit sauberen Händen zusammendrücken und bei Bedarf weiteres Mehl dazugeben, damit er nicht klebt. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen, in eine leicht eingeölte Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen das Brot in den Mixer zupfen und zu Bröseln verarbeiten. Zwei Bleche (20 × 30 cm) mit Olivenöl einfetten und mit den Bröseln ausstreuen. Die Petersilienblätter in den Mixer zupfen, den Knoblauch schälen und dazugeben, fein zerkleinern. Den Saft der Zitrone dazupressen, den Frischkäse hinzufügen und erneut mixen, bis die Mischung glatt ist. Sorgfältig abschmecken.

Den Teig mit der Faust zusammendrücken und in zwei Hälften teilen. Das erste Teigstück auf der eingeölte Arbeitsfläche mit den Händen flach drücken, sodass ein Rechteck entsteht (30 × 50 cm). Die Hälfte der Frischkäsecreme daraufgeben, am oberen langen Rand einen 5 cm breiten Streifen frei lassen. Nun den Teig vom unteren Rand her aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in 18 »Schnecken« schneiden, die Schnecken dicht nebeneinander auf das Blech legen. Zudecken und

Quelle: **Together: Alle an einem Tisch.** Über 120 Rezepte für Familie und Freunde. Jamie Oliver.
Dorling Kindersley Verlag. ISBN: 978-3-8310-4331-6.

über Nacht im Kühlschrank gehen lassen (oder 45 Minuten, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat, wenn das Brot gleich gebacken werden soll). Die zweite Portion ebenso vorbereiten.

ZUM SERVIEREN

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Das Knoblauchbrot im oberen Teil des Ofens 20 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit nativem Olivenöl extra beträufeln.

KALORIEN	FETT	GF	EIWEISS	KH	ZUCKER	SALZ	BS
191kcal	3,6g	1,5g	6,9g	34,5g	1,8g	0,4g	1,8g