

Rezept

Kleine Parmesanbrote

Ein Rezept von Kleine Parmesanbrote, am 26.04.2024

Zutaten

290 ml Milch	10 Basilikumblätter
400 g Dinkelmehl (Type 630)	Salz
75 g geriebener Parmesan	1 TL Pfeffer
1,5 TL Trockenhefe	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 14 g F, 23 g EW, 74 g KH

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mehl, Basilikum, 1 TL Salz, Parmesan und Pfeffer in einer großen Schüssel mischen. Hefe, Milch, Zucker und Öl verrühren. Hefe- zur Mehlmischung geben und alles ca. 5 Min. erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen gut verkneten. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.
2. Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche vierteln. Jedes Stück mit bemehlten Händen zu einem ca. 15 × 10 cm großen Rechteck flach drücken, dieses zu einem länglichen Brot aufrollen und mit beiden Händen länglich nachformen. Die Brote mit der Naht nach unten auf das Backpapier setzen, mit Wasser bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Min. gehen lassen. Inzwischen ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 230° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
3. Brote mit Wasser bestreichen und an der Oberfläche mit einem scharfen Messer je 3-mal schräg ca. ½ cm tief einschneiden. Mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Brote 20 Min. backen, dann die Schale mit dem Wasser entfernen und die Brote in ca. 5 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.