

Rezept

# Knoblauchkranz

Ein Rezept von Knoblauchkranz, am 04.06.2023

## Zutaten

### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>370 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2 TL</b> Trockenhefe	<b>2 TL</b> Salz
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>5 Stängel</b> Petersilie	<b>4 Zweige</b> Thymian
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>80 g</b> Greyerzer
<b>50 ml</b> Olivenöl	AUSSERDEM
Olivenöl zum Arbeiten	Mehl zum Arbeiten
<b>1</b> Tarteform (26 cm Ø)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (ca. 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Trockenhefe, Salz und Olivenöl von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dabei langsam  $\frac{1}{4}$  l lauwarmes Wasser dazugießen. Dann alles 5 Min. auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen für die Füllung den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Petersilie mit den Stielen fein schneiden, die Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Den Käse reiben. Knoblauch, Kräuter und Käse mit dem Olivenöl verrühren.
3. Den Backofen mit einem Backblech (2. Schiene von unten) auf 200° vorheizen. Die Tarteform mit Öl einfetten und den Boden der Form mit Backpapier belegen.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen. Diese in 16 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Käsemischung bestreichen und überlappend ringförmig in die Form legen. Auf das Blech stellen und das Brot im Ofen in ca. 35 Min. goldbraun backen. Den Brotkranz warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.