



HEFEKNOTEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTER-BUTTER



Ergibt 10-12 Stück

FÜR DEN HEFETEIG:

450 g Mehl
7 g Trockenhefe
1 EL Zucker
2 TL Salz
ca. 300 g warmes Wasser
45 g Öl

FÜR DIE KNOBLAUCH-BUTTER:

80 g Butter
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL getrocknete Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Majoran)
¼ TL Salz

AUSSERDEM:

2-3 EL geriebener Parmesan
eine Handvoll Petersilie, grob gehackt

ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig Mehl, Hefe, Zucker und Salz vermengen. Wasser und Öl zugeben und alles mehrere Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit der Gärstufe 1 des Backofens 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen und in 10-12 gleich große Stücke teilen. Jede Portion zu einem etwa 30 cm langen Strang rollen und zu Knoten formen. Die Knoten mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Vom Herd nehmen. Knoblauch, Kräuter und Salz zugeben und vermengen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hefeknoten mit einem Teil der Knoblauch-Kräuter-Butter bestreichen und bei geringer Dampfzugabe 17-20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und die noch heißen Knoten erneut mit Knoblauch-Kräuter-Butter bestreichen. Mit geriebenem Parmesan und Petersilie bestreuen.