

# Fluffige Knoblauch-Brioche-Brötchen

## Zutaten

(Für 7-8 Brötchen -  
Ø 24 Schmorpfanne)

Für den Teig:

- 500 g Mehl (+ etwas zum Bestäuben)
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl

Für die Knoblauchbutter:

- 150 g Butter
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und kurz stehen lassen, bis sich alles verbunden hat. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, dann Hefewasser und Olivenöl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig kräftig durchkneten (ca. 5-8 Minuten), bis er weich und elastisch ist. Bei Bedarf etwas Mehl einarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
3. Den Teig in 12 Portionen teilen und zu runden Kugeln formen. Die Kugeln dicht an dicht in die Schmorpfanne legen. Abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
4. Butter schmelzen, Knoblauch fein hacken oder pressen, Kräuter klein schneiden und alles miteinander vermischen. Abschmecken nicht vergessen.
5. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Großteil der Butter über die Teigkugeln geben und die Brötchen etwa 15-20 Min. backen, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Direkt nach dem Backen die restliche Butter darüber verteilen.

SCHMORPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“  
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten  
Rezepte von:

**GALEKOCHT**  
omas REZEPTE