

Grillbrot

Zutaten Teig:

430 g Mehl, 40 g Germ, 1 Prise Zucker, 10 g Salz, 50 ml Öl, ca. 260 ml Milch (lauwarm),

Zum Bestreichen: 70 g Kräuterbutter (zerlassen), 1 Ei,

Zum Bestreuen: Käse (gerieben), Sesam und Leinsamen (geschrotet),

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Germteig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. ½ Std. gehen lassen.

Den Teig halbieren und jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Mit Kräuterbutter bestreichen und jeweils zu einem Strudel eng einrollen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und mit versprudelm Ei bestreichen. Mit geriebenen Käse, Sesam oder Leinsamen bestreuen und mit eine Teigkarte ein Zick-Zackmuster durchstechen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf 180°C (Heißluft) vorheizen. Die Grillbrote ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Statt Kräuterbutter kann man auch Knoblauchbutter verwenden!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!