

GRILL-KNOBLIBROT

Zutaten - Teig

- 500g Halbweissmehl
- 1 ½ TL Salz
- 1 Packung Trockenhefe
- 3 ¼ dl Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zutaten - Knoblauchbutter

- 60g Butter, weich
- 2 TL [Petersilie](#)
- ½ TL [Fleur de Sel](#)
- 1 Knoblauch, quer halbiert
- 2 EL [Chnolibrotgewürz](#)

Teig

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben, mischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, ca. 5 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Grillieren (Holzkohle-, Gas-, Elektrogrill)

Knoblauch in Alufolie einpacken, bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut/ auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) ca. 15 Min. grillieren.

Knoblauchbutter

Knoblauch vom Grill nehmen, ca. 8 Knoblauchzehen herauslösen, in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Butter, Chnolibrotgewürz, Petersilie und Fleur de Sel daruntermischen.

Brot

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 x 25 cm ausziehen.

Grillieren (Holzkohle-, Gas-, Elektrogrill)

Brot über mittelstarker Glut/ auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) ca. 5 Min. grillieren, wenden, grillierte Seite mit der Knoblauchbutter bestreichen. Brot bei geschlossenem Deckel ca. 5 Min. fertig grillieren.

