

## Geflochtenes Knoblauchbrot Deluxe - Knobli en masse

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
2.5 Stunden	35 Minuten	Mittel	1 Brot

### Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den Teig:

Menge	Bezeichnung
200 g	Weissmehl
200 g	Vollkornmehl
2 ¼ TL	Trockenhefe (1 Packung)
300 ml	Milch
½ TL	Zucker
1 TL	Salz

Zutaten für die Füllung:

Menge	Bezeichnung
1 Stück	Knoblauch
4 EL	Schnittlauch
25 g	Parmesan
115 g	Butter
125 g	Mozzarella

Zubereitung des Teigs:

1. Milch bei niedriger Hitze etwas erwärmen und mit der Hefe und dem Zucker kombinieren. Stehen lassen, bis sich ein Schaum auf der Flüssigkeit gebildet hat.
2. Mehl in eine grosse Schüssel sieben und Salz begeben. Hat sich ein Schaum auf der Flüssigkeit gebildet, diese langsam den trockenen Zutaten begeben.
3. Gut kneten (mind. 10 Minuten) und zu einem runden, glatten Ball formen.
4. Mit einem feuchten Tuch bedecken und für mindestens eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Zubereitung der Füllung:

1. Den ganzen Knoblauch schälen und fein schneiden. Frischen Schnittlauch waschen und fein schneiden. Beides in eine Schüssel geben.
2. Die Butter bei niedriger Hitze schmelzen und zusammen mit dem Parmesan begeben.

Zubereitung des Knoblauchbrots:

1. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche in eine rechteckige Form ausrollen.
2. Die Füllung auf dem Teig verteilen und jeweils ein ungefähr 3 cm breiten Rand lassen.
3. Den Mozzarella in kleine Stücke teilen und auf der Füllung verteilen.
4. Den Teig an der längeren Seite zu einer Wurst aufrollen. Den Teig mit einem Messer der Länge nach halbieren, ein ca. 3 cm langes Ende der Wurst aber intakt lassen.
5. Die beiden Stränge zu einem Zopf flechten. Darauf achten, dass die geschnittene Seite (dort, wo man die Füllung sieht) stets nach aussen schaut.
6. Eine Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Den geflochtenen Teig reinlegen und nochmals bedecken. Für ungefähr eine Stunde aufgehen lassen und vor dem Backen mit Olivenöl bestreichen.
7. Bei 180 °C (Unter- und Oberhitze) für 30-35 Minuten backen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
199 kcal	9 g	23 g	7 g