



REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Tolles Grillbrot!



Curry-Krüstchen (TM)

ZUTATEN

- 15 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 125 g Milch
- 100 g lauwarmes Wasser
- 20 g Griechisches Olivenöl*
- 375 g Weizenmehl 550er
- 2 TL Meersalz*
- 2 gehäufte TL Oh my Onion*,
alternativ Röstzwiebeln
- 2 TL Indien Traum* oder Sweet Curry*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Wasser, Milch und Zucker in den Mixtopf geben, anschließend die Hefe reinbröseln.
Hefe auflösen bei 2 Minuten, 37 Grad, Stufe 1,5.

Nun zuerst die Gewürze zugeben, danach das Öl und das Mehl und alles ca. 3 Minuten auf der Teigstufe verkneten.

Den Teig anschließend abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig in etwa verdoppelt hat.

Anschließend den Teig auf einer Unterlage falten und zu einem Brotteig formen.
Die Oberseite kann gerne für eine schöne Optik eingeschnitten bzw. mit einem Muster versehen werden.

Den Teigling nun in eine geeignete Form (bspw. Kleiner Zaubermeister "Lily") geben und im Backofen ca. 40-45 Minuten bei 230 Grad (O/U) backen.

Für eine schöne Kruste kann 5 Minuten vor Ende der Backzeit der Deckel abgenommen werden.

Ein Klopfest an der Unterseite zeigt, ob das Brot durchgebacken ist.