



Salbei-Brotrosen

Zutaten für eine Auflaufform mit Brotrosen:

Teig:

600 g Weizenmehl

1 Pkg. Trockengerm

12 g Salz

270 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

1 Handvoll frische Salbeiblätter

5 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

(alternativ kann man auch fertiges Pesto nehmen)

Alle Zutaten werden mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verknetet. Der Teig wird zum Ruhen abgedeckt und für etwa eine Stunde zur Seite gestellt, damit er aufgehen kann.

In der Zwischenzeit werden die Salbeiblätter und der Knoblauch fein gehakt, bzw. püriert und mit dem Olivenöl gemischt.

Im nächsten Schritt wird der Teig ausgerollt. Er soll nicht zu dünn sein. Mit einem runden Keksausstecher oder Trinkglas (die Größe der Brotrosen darf man nach persönlichen Vorlieben anpassen), sticht man je 3 Kreise aus und legt sie wie überlappend übereinander.

Es kommt noch ein bisschen der Salbeimischung auf die Teigkreise (nicht zu viel, ansonsten quillt es beim Ausrollen zu sehr raus) und dann kann man die Kreise zusammenrollen.

Die Rollen in der Mitte mit dem Messer durchschneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten setzt man die Brotrosen in eine runde Auflaufform. Nicht zu dicht reinschichten, da der Teig noch Platz zum Aufgehen haben soll.

Die Brotrosen werden bei 200°C ungefähr 20 -25 Minuten goldbraun gebacken.

Man kann das Brot ideal zu einem Glas Wein, Bier oder zu einer Jause reichen, da sich die einzelnen Rosen sehr gut stückweise abreißen lassen.

VARIATION:

Pesto-Kräuterzopf

Alternativ kann man auch anstatt der Rosen, einen gefüllten Zopf machen. Hier wird der Teig zu einem Rechteck ausgerollt. In der Mitte der Länge nach halbieren und beide Hälften mit Pesto bestreichen und zusammenrollen. Die Rollen werden der Länge nach aufgeschnitten (die Enden der Rollen dabei nicht aufschneiden, damit es besser zusammenhält). Nun mit den aufgeschnittenen Enden nach oben die beiden Stränge zusammenflechten und goldbraun backen.

