



Grillbrot

Ein Rezept von Sophie Hinkel

Zutaten (für vier Brote):

360 g Weizenmehl Type 550
210 ml Wasser
6 g Salz
20 g Olivenöl plus etwas mehr zum Bestreichen
9 g frische Hefe

Rosmarin
Grobes Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Knethaken eines Handmixers erst langsam mischen und dann auf hoher Stufe kräftig kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für zwei bis drei Stunden stehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in vier gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Dann für fünf Minuten entspannen lassen. Nun aus den Kugeln Fladen mit einer Dicke von etwa einem Zentimeter formen, dann dünn mit Olivenöl bepinseln.

Jetzt auf das Grillrost des vorgeheizten Grills (oder in eine heiße Pfanne) legen und von jeder Seite zwei bis vier Minuten backen. Vor dem Servieren mit grobem Meersalz und kleingehacktem Rosmarin bestreuen.