

## Aperotanne mit Knoblauch

Hallo Feinschmecker!

Die Feiertage nähern sich mit grossen Schritten und mir persönlich fehlt es oft an Ideen für das Apero.

Deshalb stelle ich dir diese Woche ein Rezept vor, das ideal für das Apero an den Feiertagen sein wird ;-)

Ein Knoblauchbrot, garniert mit Kirschtomaten, Rohschinken und Zwiebelsprossen.



Dieses Rezept kann auch als vegane Variante zubereitet werden.

Für dieses Rezept benötigt man:

### Brotteig

- 430g Halbweissmehl
- 26g frische Hefe oder 6g Trockenhefe
- 130g Wasser
- 130g Vollmilch (pflanzliche Milch)
- 1 EL Salz

### Knoblauchbutter

- 100g Butter (pflanzliche Butter)
- 30g Knoblauchzehen
- 1 kleine Schalotte
- 1/2 TL Salz
- 5 Umdrehungen der Pfeffermühle

### Dekoration

- 15g Vollmilch (pflanzliche Milch)
- Rohschinken (grüne und schwarze Oliven für die vegane Version)
- 4 kleine Kirschtomaten
- Einige Zwiebelsprossen

## Brotteig

Als Erstes wird der Brotteig hergestellt, da er etwa **1,5 Stunden** lang aufgehen muss.

Giesse **130 g Wasser** mit **130 g Vollmilch** (pflanzliche Milch) in einen Messbecher.

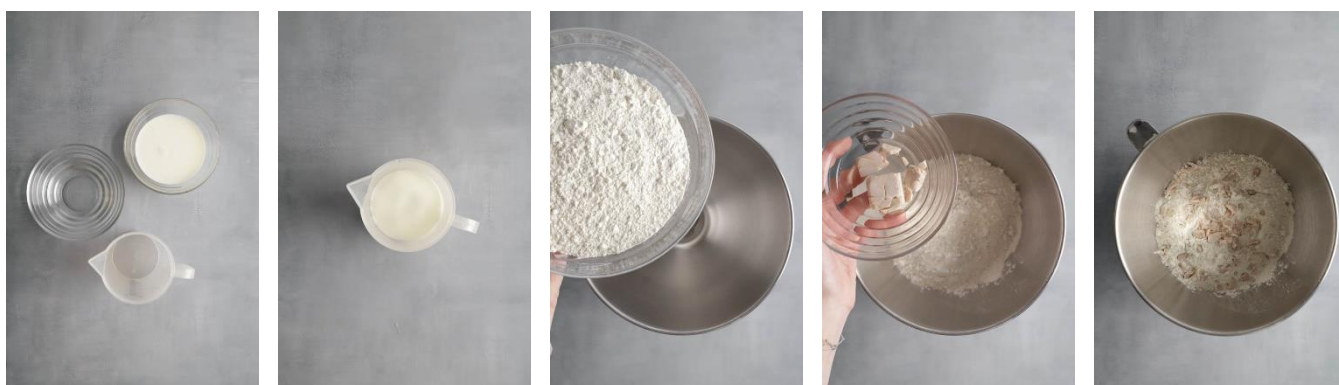
Erhitze beide zusammen für **30 Sekunden lang bei 600Watt** in der Mikrowelle.

Es ist wichtig, dass die Mischung nicht über **37°C** steigt. Wenn sie zu heiss ist, verliert die Hefe ihre Wirkung und das Brot geht nicht auf.

**430 g Halbweissmehl** in eine Rührschüssel geben.

Bröckle dann **26g frische Hefe** über das Mehl.

**Wenn du Trockenhefe verwendest:** Gib sie in die zuvor erwärmte Milch-Wasser-Mischung, damit sie sich später gut mit den anderen Zutaten vermischt.



Giesse die Milch-Wasser-Mischung über das Mehl und beginne dann mithilfe eines Knethakens, den Teig auf **niedrigster Stufe, 5 Minuten** lang zu kneten.

Nach **5 Minuten** wird der Teig anfangen, sich zu einer Kugel zu formen.

Füge **1 EL Salz** hinzu. Es ist sehr wichtig, das Salz erst zu diesem Zeitpunkt und nicht vorher hinzuzufügen, denn wenn das Salz direkt mit der Hefe in Berührung kommt, verliert sie ihre Wirkung und das Brot geht nicht auf.



Knete **5 Minuten** auf **niedrigster Stufe** weiter, danach kannst du die Küchenmaschine für weitere **10 Minuten** auf die **2 Stufe** einstellen, so bekommt der Teig seine Elastizität.

Wenn der Teig fertig ist, forme ihn zu einer schönen Kugel und lege ihn wieder in die Schüssel.

Bedecke die Schüssel mit einem feuchten Tuch und lasse den Teig **1,5 Stunden** bei Raumtemperatur aufgehen. Der Teig wird sein Volumen verdoppeln.

In der Zwischenzeit bereiten wir die Knoblauchbutter vor, mit der wir später die Brötchen belegen werden.

#### Knoblauchbutter

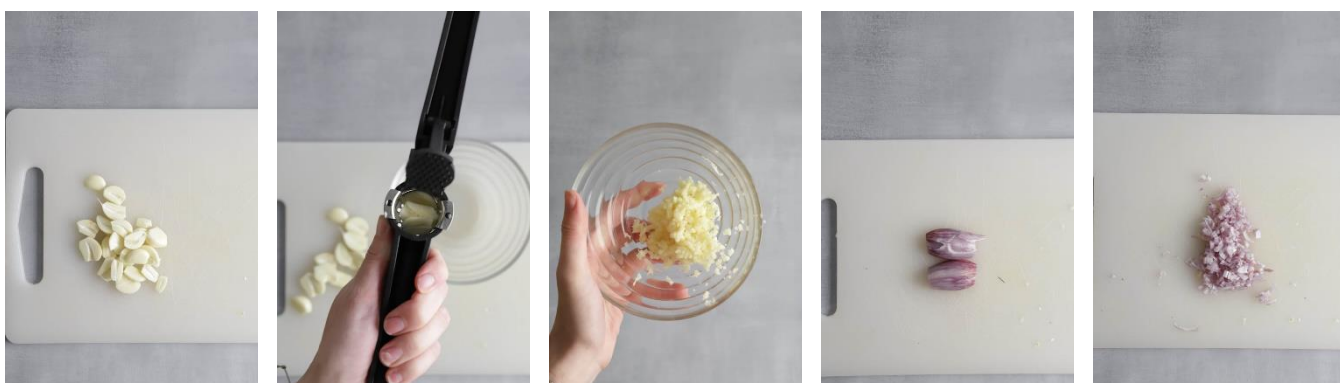
Nimm zuerst **100g Butter** (pflanzliche Butter) **30 Minuten** vor Beginn dieses Schrittes aus dem Kühlschrank, damit sie sich später leichter verarbeiten lässt.

Bereite **30g Knoblauch** vor, schäle die Zehen und entferne die in der Mitte befindlichen Keimlinge.



Presse die Knoblauchzehen mithilfe einer Knoblauchpresse in eine Schüssel.

Bereite **1 kleine Schalotte** vor, schäle sie und schneide sie in kleine Würfel.





Gib die **100g Butter** (pflanzliche Butter), die **30g gepressten Knoblauch** und die geschnittene Schalotte in eine Rührschüssel.

Füge mithilfe eines Messlöffels **1/2 TL Salz** hinzu.

Würze zum Schluss die Kräuterbutter mit etwa **5 Umdrehungen der Pfeffermühle**.

Schlage alles mit einem Schwingbesen auf **höchster Stufe ca. 5 Minuten** lang hell und schaumig.



Bereite eine Silikonmatte auf einem flachen Lochblech vor.

Stelle den Tannenbaumrahmen darauf, damit das Brot nach dem Backen seine schöne Form behält.

Besprühe den Rahmen mit Backtrennspray, damit das Brot nach dem Backen nicht kleben bleibt und man es leicht herausnehmen kann.

So! Unsere Knoblauchbutter ist fertig und der Teig hat sein Volumen verdoppelt.

Beginne damit, den Teig zu entgasen, indem du ihm **3-4 Schläge** verleihst.

Stelle den Teig auf die Arbeitsfläche und schneide kleine **Portionen von 25g** mit einem Teigschaber ab.

Wenn der Teig klebt, bemehle leicht die Arbeitsfläche.

Achte darauf, nicht zu stark zu bemehlen, da der Teig sonst rutscht und du sie nicht richtig formen kannst.

Insgesamt benötigt man **28 Portionen**, um den Tannenbaumrahmen füllen zu können.



Wenn du den Teig portioniert hast, empfehle ich dir, die kleinen Teigportionen mit einem feuchten Tuch zu bedecken, damit der Teig nicht verkrustet.

Rolle den Teigling mit einem kleinen Ausrollstab so aus, dass man **1/2 TL Knoblauchbutter** darauf geben kann.

Schliesse die Knoblauchbutter in das Innere des Teigs ein, indem du den Teig umklappst und ihn in sich zusammendrückst.

Forme den Teig anschliessend zu einer schönen, runden Kugel.

Verteile die Teigkugeln in dem Tannenbaumrahmen.



Bedecke ihn mit einem feuchten Tuch und lasse ihn **30 Minuten** bei Raumtemperatur aufgehen.

Heize den Backofen auf **180 °C Umluft** vor.

Bestreiche den Baum nach **30 Minuten** mit einem Pinself mit **15g Milch** (Pflanzenmilch).

Backe ihn für **25 Minuten** in der Mitte des auf **180 °C** vorgeheizten Ofens.

Ich empfehle dir, das Lochblech auf den Backofenrost zu legen und etwas weiter unten ein Blech ohne Löcher zu platzieren. So verhindert man, dass der Ofen durch austretendes Fett verschmutzt wird.

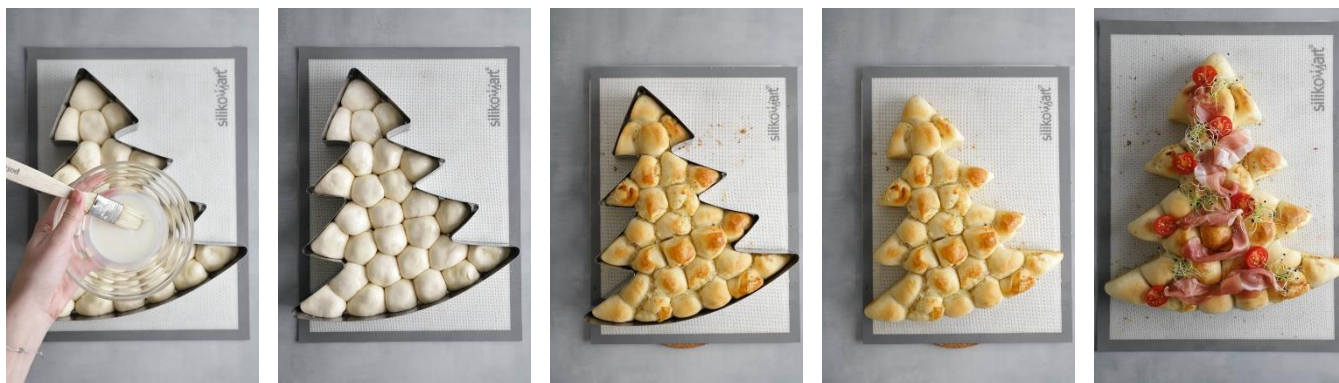
Fertig! Nach **25 Minuten** ist der Tannenbaum fertig gebacken. :o)

Nimm ihn aus dem Rahmen und lass ihn auf Raumtemperatur abkühlen.

Wenn das Brot gut gekühlt ist, dekoriere es. Ich habe **rohen Schinken, Kirschtomaten und Zwiebelsprossen** verwendet.

Für die vegane Version ersetze den Rohschinken durch grüne und schwarze Oliven.

So können deine Gäste ein Stück Knoblauchbrot und ein wenig Deko geniessen ;-)



So, jetzt ist unser Knoblauchbrot fertig zum Verzehr.

Ich hoffe, dass dir dieses Rezept gefällt und du Lust hast, es für die Feiertage auszuprobieren ;-)

**Es hält sich verpackt im Kühlschrank zwei Tage.**

Ich wünsche dir sehr schöne Feiertage, Feinschmecker.

Sophie

