



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Renate Zitz

## Zutaten

500 G	Weizenmehl, Type 700
2 TL	Salz (10g)
0,25 STUECK	Würfel Germ (10 g)
1 PRISE	Zucker
30 G	Olivenöl
300 ML	Wasser, lauwarm
CA. 70 G	Butter zum Bestreichen

2-4 STUECK	Knoblauchzehen, fein gehackt
	Salz oder Kräutersalz
	Kräuter oder Blüten

## Zubereitung

- 1. Für den Germteig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung bilden und das Salz auf den Rand streuen.
  - Germ in die Vertiefung bröseln und den Zucker darüber streuen.
- 2. Etwas Wasser dazu gießen und den Germ durch Rühren im Wasser auflösen.
- 3. Das restliche Wasser und das Olivenöl dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig zuerst verrühren, dann gut verkneten.
  - Den Teig zudecken und ca. 45 min gehen lassen.
- 4. Danach den Teig zu einem Rechteck ausrollen.
  - Die untere Hälfte mit weicher Butter bestreichen und den Knoblauch darauf verteilen.
- 5. Nach Geschmack mit Salz oder Kräutersalz würzen und eventuell noch mit verschiedenen Kräutern oder Blütenblättern bestreuen.
- **6.** Die obere, unbestrichene Hälfte nach unten klappen, fest andrücken und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
  - Jeweils zwei Streifen miteinander verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
- 7. Bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.