



## Grillbrot-Rollen

### Description

### Zubereitung:

Teig:

- 500 Gramm Mehl
- 250 Gramm Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 TL Salz
- 50 Gramm Öl

Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (TM: 3 Minuten Teigstufe) und in der großen Nixe ca. 1-1,5 Stunden gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten.

Dazu jeweils 100 Gramm Butter in eine Schüssel geben. Für die Tomatenbutter

- 50 Gramm Tomatenmark
- 1/2 TL Salz
- italienische Kräuter (zB Oregano, Basilikum, Rosmarin usw.)

mit der Butter vermengen. Für die Kräuterbutter

- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Schnittlauch
- Petersilie

zur Butter geben und auch vermengen.

Die Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Mit dem Nylonmesser

einmal in der Mitte durchtrennen und die Hälften jeweils mit der Tomaten- und der Kräuterbutter mit Hilfe des kleinen Streichers verteilen. Die Rechtecke dann jeweils von der langen Seite her aufrollen, in sich drehen und auf die Stoneware legen (ich habe den Zauberstein benutzt, würde das nächste mal aber eher den James oder die White Lady benutzen, weil die beiden einen Rand haben. Die Butter kann auslaufen und da ist es besser, wenn ein Rand da ist). Mit einem scharfen Messer diagonal einschneiden und die dadurch entstehenden Schlitze gegeneinander wegziehen (siehe Video). Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen. Bei 200 Grad Ober-Unterhitze für 30-35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.