

Pull-Apart-Brioche mit Knoblauch



Süßes Brioche trifft auf herzhaftes Knoblauchbrot. Was passiert, wenn man einen wunderbar fluffigen, leicht süßen Hefeteig mit reichlich “Knoblauchbutter”, frischem Basilikum und Petersilie kombiniert? Genau das wollte ich ausprobieren. Außen goldbraun und “buttrig” innen weich, fluffig und voller aromatischer Knoblauch-Kräuter-”Butter”. Und weil die einzelnen Teigschichten einfach auseinandergezupft werden können, ist es nicht nur lecker, sondern auch perfekt zum Teilen.

Backzeit Teig: 40 Min

Temperatur Teig: 175 °C, O/U

Backform: Kastenform

Durchmesser: 27 cm

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

HEFETEIG

Für den Hefeteig verwendest du mein Hefeteig-Rezept in der veganen Version für Zimtschnecken. Bereite die dort angegebene Teigmenge vollständig zu.

BASILIKUM-KNOBLAUCH-”BUTTER”

- ☐ 160 g weiche Margarine
- ☐ 30 g Knoblauch
- ☐ 15 g frisches Basilikum
- ☐ 5 g frische Petersilie
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ optional 25–30 g veganer Parmesan

FÜR DAS FINISH

- ☐ 20–30 g Margarine
- ☐ einige frische Basilikumblätter



Zubereitung

1. ZUBEREITUNG HEFETEIG

Den Hefeteig nach meinem Zimtschnecken-Rezept zubereiten und wie dort beschrieben gehen lassen.

2. “BASILIKUM-KNOBLAUCH-BUTTER”

Die weiche Margarine in eine Schüssel geben. Den Knoblauch sehr fein reiben oder hacken und zusammen mit dem fein gehackten Basilikum, der Petersilie und dem Salz zur Butter geben. Alles gründlich miteinander vermischen. Wer möchte, kann zusätzlich den fein geriebenen veganem Parmesan unterrühren.

3. TEIG VORBEREITEN

Den aufgegangenen Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in etwa 21 gleich große Stücke à 50 g teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und anschließend jeweils zu kleinen, flachen Teigfladen drücken.

4. PULL-APART BRIOCHE FORMEN

Die Teigfladen jeweils dünn mit der “Basilikum-Knoblauch-Butter” bestreichen. Anschließend jeweils etwa sieben bestrichene Teigfladen übereinanderlegen, sodass drei kleine Stapel entstehen. Die drei Stapel hintereinander in eine gefettete Kastenform mit ca. 27 cm Länge und 7 cm Höhe setzen. Die Teigstücke dürfen relativ eng aneinanderliegen, sollten aber nicht stark zusammengedrückt werden.

5. ZWEITE GEHZEIT

Das geformte Pull-Apart Brioche nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Teigstücke sichtbar aufgegangen sind und die Form gut ausfüllen. Dabei sollte noch etwas Platz bis zum oberen Rand der Form bleiben.

6. BACKEN

Das Pull-Apart Brioche im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze mindestens 40 Minuten backen. Je nach Backofen kann die Backzeit etwas länger ausfallen. Sollte die Oberfläche während des Backens zu dunkel werden, das Brioche für die restliche Backzeit locker mit Alufolie abdecken.

7. “BASILIKUM-BUTTER-FINISH”

Die Margarine schmelzen und mit einigen fein geschnittenen Basilikumblättern vermischen. Das noch warme Pull-Apart Brioche direkt nach dem Backen mit der flüssigen Basilikumbutter bestreichen oder beträufeln. Am besten noch warm servieren und die einzelnen Teigschichten einfach auseinanderziehen.

Mit Liebe gebacken,

Amelie