

Temperos Knoblauchbrötchen

500g	Mehl
300ml	Buttermilch
50g	getrocknete Tomaten in Öl
50g	grüne Oliven
80g	fermentierter Knoblauchbrot
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
½ TL	Kreuzkümmel
1	Hefewürfel

Hefe in 50ml Buttermilch auflösen. Tomaten, Oliven und den Knoblauch zerkleinern. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefe unterrühren. Die restliche Buttermilch und alle Zutaten untermengen. Alles zu einem homogene Teigen verkneten und abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus dem fertigen Teigen Brötchen formen und mit Olivenöl einpinseln. Im Backofen 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen ob sie innen schon gar sind.

Das Temperos-Team wünscht guten Appetit !