

Knuspriges Fondue-Brot aus dem Thermomix®



© Knuspriges Fondue-Brot - Rezepte mit Herz



40 Min. plus Wartezeit



leicht



10

Lecker zu Fondue und auch perfekt für Raclette

Das Brot kann am Vortag gebacken werden und im Frischhalte-Beutel aufbewahrt werden. Zum Fondue oder Raclette wird es dann frisch aufgebacken.

Tipp: Vor dem Backen eine Teighälfte mit italienischen Kräutern oder Meersalz bestreuen, dann aber nur bei 200 °C (180°C Umluft) backen, ansonsten verbrennen die Kräuter.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	300 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1/2 Würfel	Hefe
<input type="checkbox"/>	1 TL	Honig
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	50 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	1 1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Wasser, Hefe und Honig im Mixtopf 3 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen. Mehl, **30 g** Olivenöl und Salz zugeben und 5 Min./Teigstufe kneten. In einer mit Mehl bestäubten Schüssel zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig zu einem Rechteck formen und mehrfach wenden. Rechteck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf die Größe des Backblechs ausrollen.
3. Mit einer Teigkarte in ca. 2 cm große Quadrate schneiden. Mit **20 g** Olivenöl bepinseln. Teig dünn mit Mehl bestäuben und zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.
4. Backofen auf 250°C (230 °C Umluft) vorheizen.
5. Backblech in den Ofen schieben und 1 Glas Wasser auf den Boden gießen. Nach 5 Min. Ofentemperatur auf 200 °C (180 °C Umluft) senken und weitere 20 Min. backen.

Servier-Tipp: Zum knusprigen Fondue-Brot passt sehr gut die **Butterkerze**.

Nährwertangaben

Pro Portion: 220 kcal, 5 g E, 6 g F, 37 g KH