

# Grillbrot- Back- mischung



## TIPP

Die trockenen Zutaten der Backmischung einfach Schicht für Schicht ins Glas füllen. So wird daraus ein liebevolles Mitbringsel für die nächste Gartenparty.

### ZUTATEN FÜR 4– 6 PORTIONEN:

#### *Backmischung:*

- 300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 1 TL COOK! Knoblauchgranulat
- 1 TL COOK! Rosmarin
- 1 TL COOK! Thymian
- 1 TL Salz, 1 Prise COOK! Chili
- ½ Packung ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe

#### *Frischzugabe:*

- 50 g LANDFEIN Joghurt
- 100 ml lauwarmes Wasser oder BURGRÖNE Pils
- 1 EL BELLUCCINO Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

1. Alle trockenen Zutaten aus der Backmischung mit Wasser oder Bier, Joghurt und Olivenöl für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten – bei Raumtemperatur abgedeckt für eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Grill anfeuern.
3. Den aufgegangenen Teig in vier bis sechs gleich schwere Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dicken Fladen ausrollen. Dann von jeder Seite für 2–3 Minuten auf dem Rost backen.

