

Brot zum Naschen

Bubble Bread

Das Bubble Bread eignet sich für viele Anlässe: zum Apéro, als Picknick-Snack und als Beilage zum Grillieren. Der Vorteil: Jeder zupft sich seine Knusperkugel einfach ab, dafür ist kein Messer nötig. Das Gebäck schmeckt pur oder mit Gewürzen verfeinert. Den Teig kannst du ganz einfach selber machen. Und wenn es mal schnell gehen muss, greife einfach auf die ALDI Brotbackmischung zurück.



ZUTATEN:

- 400 g Weizenmehl
- 1 TL Trockenhefe
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Honig
- 280 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- je 2 TL Thymian und Basilikum (gemahlen oder kleingeschnitten)

ZUBEREITUNG:

SCHRITT 1: TEIG MACHEN

Gib Mehl, Hefe, Salz, Honig und die Hälfte des Wassers in eine Schüssel und verknete alles. Füge den Rest des Wassers nach und nach hinzu und knete so lange weiter, bis der Teig geschmeidig ist. Decke die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lasse den Teig an einem warmen Ort eine Stunde lang aufgehen.

SCHRITT 2: BACKBLECH VORBEREITEN

Verrühre 2 EL Olivenöl mit 2 TL Thymian und verteile die Mischung auf einem runden Backblech.

SCHRITT 3: KUGELN FORMEN

Knete den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durch und forme ihn zu einer Rolle. Schneide nun mit dem Messer gleichmässig kleine Teigstücke ab, die du zu Kugeln formst. Lege die Kugeln dicht nebeneinander auf das Backblech und lasse diese zugedeckt weitere 30 Minuten aufgehen.

SCHRITT 4: BACKEN

Heize den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vor. Mische das restliche Olivenöl mit dem Basilikum und bestreibe die Teigbällchen damit. Backe das Bubble Bread in der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten lang bis es leicht gebräunt ist. Serviere es einfach auf dem Blech. Jeder kann sich nun seine Portion ganz einfach und unkompliziert abbrechen.

Tipps:

Mit verschiedenen Kräutern, Knoblauch, Käse, Sesam oder Mohn kannst du das Bubble Bread nach Geschmack variieren.