



# BUBBLE BREAD



## ZUTATEN:

300 g	Mehl Typ 405
300 g	Mehl Typ 550
360 ml	warmes Wasser
20 g	frische Hefe
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1,5 EL	Olivenöl
2 EL	Butter
1 EL	Petersilie
4 EL	frischer Parmesan
etwas	Öl

## ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für den Teig, also das Mehl, das Wasser, die Hefe, das Olivenöl, das Salz und der Zucker werden in einer großen Schüssel gut miteinander vermischt und geknetet. Diesen Teig stellst Du dann abgedeckt für etwa 90 Minuten beiseite und lässt ihn doppelt so hoch gehen.

In der Zwischenzeit vermischt Du die Butter, die kleingehackte Petersilie und 2 EL frisch geriebenen Parmesan in einer kleinen Schüssel zusammen.

Der Teig wird dann in kleine Bällchen geformt und in eine mit etwas Öl eingeriebene Form gegeben. Auf diesen kleinen Bällchen verteilst Du jetzt die Butter und reibst über alles noch den restlichen Parmesan.

Nun darf die Form auf Deinen Grill in den indirekten Bereich bei einer Temperatur von 160-180 °C für etwa 20 bis 30 Minuten.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

