Tapas-Brot

Frisch gebacken, herrlich duftend und perfekt zum Dippen. Wenn es bei uns Tapas gibt, gehört auch immer frisch gebackenes Brot dazu. Für Aioli, Mojo rojo, Mojo verde – mit dem richtigen Tapas-Brot steht einem ausgiebigen Dippen und Tunken nichts mehr im Wege.



Tapas-Brot | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (8 Brötchen): 500 Gramm Mehl | 15 Gramm Trockenhefe | 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Zucker | 300 Milliliter warmes Wasser | 2 Esslöffel Olivenöl



Tapas-Brot | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (130 Minuten): 1. Mehl, Salz, Zucker, Hefe in einer Schüssel mischen. 2. Wasser und zwei Esslöffel Olivenöl untermengen und kneten, bis ein samtiger Teig entsteht. 3. Schüssel abdecken und den Teig eine Stunde gehen lassen. 4. Teig in acht Stücke teilen, Tapas-Brote formen und diese nochmals 60 Minuten gehen lassen. 5. Tapas-Brote bei 220 Grad 15 Minuten backen. 6. Tapas-Brötchen aus dem Ofen nehmen und direkt mit Olivenöl einpinseln.

Dazu passt hervorragend: Aioli, Mojo rojo, Mojo verde! Jetzt noch mehr spanische Rezepte inkl. jeder Menge Tapas und weitere Rezepte für Brot & Kleingebäck entdecken!

Nährwerte/Portion: 145 Kalorien | 6,7 Gramm Fett | 21 Gramm Kohlenhydrate | 10,2 Gramm Eiweiß