



# Grillbrot

**Backofen:** 220° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 50 min  
**Zubehör:** Kleiner Zaubermeister "Lily"

## Zutaten:

1/2 Würfel Hefe  
160 g Wasser  
1 Prise Zucker  
300 g Weizenmehl Typ 550  
1 EL Rapsöl  
1 geh. TL Salz  
1/2 TL Pizzagewürz  
1 TL getrocknetes Basilikum  
1 TL getrockneter Oregano  
  
1/2 rote Paprika  
1/2 gelbe Paprika

## Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker im Mixtopf 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Mehl, Öl, Salz und Kräuter zufügen und 4 min / Teigstufe verkneten.

Teig in die große Nixe umfüllen und mit Deckel ca. 15-20 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen Paprika waschen und fein hacken.

Nach der ersten Gehzeit Teig auf die Teigunterlage geben und etwas flach drücken.

Paprikagehäcksel gut ausdrücken, auf dem Teig verteilen und unterkneten.

Teig wieder in die Nixe geben und mit Deckel weitere 15-20 min am warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit Lily leicht fetten und leicht mehlen.

Nach der Gehzeit Teig auf die leicht gemehlte Teigunterlage geben und vorsichtig mehrmals falten.

Zu einem Laib formen, in die Lily legen, mit Mehl bestäuben und nach Belieben ein paar Mal leicht einritzen.

Deckel aufsetzen und im kalten Ofen auf mittlerer Schiene bei 220° C ca. 50 min backen.

Deckel abnehmen und leicht nachbräunen lassen.

