

# Nicks

## Bubblebrot vom Grill

Präsentiert von:

**Köstritzer**  
*Edel Pils*

### Zutaten:

- 400g Mehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Brotgewürz
- ½ Tl Zucker
- 2 El Olivenöl
- 1 Packung Kräuterbutter (kann auch selbst gemacht sein)
- 1 Packung Pizzakäse



### Zubereitung:

Hefe und Zucker im Wasser auflösen. Anschließend die restlichen Zutaten, außer Kräuterbutter und Käse (!), vermengen und am Schluss das Hefe-Wasser zugeben und gut verkneten. Den fertigen Teig in eine Schüssel geben und für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Aus dem Teig etwa 15 g schwere Teigbälle formen. und in einer Grillpfanne verteilen. Die Bälle nochmal 15 Minuten gehen lassen.

Dann Kräuterbutter und Käse ebenfalls darauf verteilen und etwa 20 Minuten abgedeckt auf dem Grill backen.

**Dazu schmeckt besonders gut:  
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

