

Garlic knots recept

 ± 0.5 uur

 ± 2 uur

 8 personen



Vind jij deze broodjes er ook zo lekker uitzien? Deze garlic knots zijn broodjes met lekkere knoflookboter eroverheen en worden in Nederland ook weleens knoflookknopen genoemd. Ze zijn een soort lookbroodjes die je voornamelijk in pizzeria's in New York City en steden daaromheen kunt vinden. Met dit recept haal je deze lekkere broodjes gewoon naar huis. Deze broodjes zijn ook erg leuk om te maken als je uitgebreid gaat lunchen tijdens bijvoorbeeld Pasen, Moederdag of Pinksteren. Je kunt de broodjes ook nog eens beleggen met wat je maar lekker vindt. Wil jij deze knots binnenkort gaan maken? Kijk dan snel verder voor ons garlic knots recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 475 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 7 gram Dr. Oetker Gist;
- 1 eetlepel Van Gilse Kristalsuiker;
- 0,5 theelepel knoflookpoeder;
- 1 vel Patisse Bakpapier;
- Patisse Kwastje Siliconen (3,5 centimeter);
- Vershoudfolie.

Overige benodigdheden:

- 1 theelepel keukenzout;
- 300 milliliter water;
- 4 eetlepels olijfolie;
- 80 gram ongezoeten roomboter;
- 3 teentjes geperste knoflook;
- ¼ theelepel gemalen zwarte peper;





-

recepten voor hartige lekkernijen op onze blog hebben verzameld. Bekijk bijvoorbeeld eens dit [stromboli pizza recept](#) of dit [langos recept](#). [Je vindt al onze hartige recepten hier!](#)

Neem een kijkje op onze receptenpagina!

Sta jij regelmatig in je keuken je eigen lekkernijen te bakken? Dan vind je het vast leuk om ook eens onze receptenpagina te bekijken. Op onze blog hebben we al ruim 1.600 recepten voor je verzameld en er komen ook nog eens wekelijks nieuwe recepten bij. Het is dus een erg goed idee om regelmatig een kijkje op onze receptenpagina te nemen. [Bezoek hier al onze recepten](#) en ga snel aan de slag!

Laat jouw zelfgemaakte garlic knots aan ons zien!

Heb jij zelf met ons recept lekkere garlic knots gebakken? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe de broodjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien, door een foto van de knots te maken en deze te delen op jouw sociale media. Als je ons in het bericht of story tagt met [@baktotaal](#), kunnen we de foto zien.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Kwast Siliconen 3,5cm (27cm) (Art.nr.: 10312)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x Dr. Oetker Gist 21g (3x7g) (Art.nr.: D100101)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Knoflook Poeder Biologisch 20g (Art.nr.: UD5006143)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

