

OLIVENBROT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g glattes Weizenmehl
- 200 ml warmes Wasser
- 20 g Hefe / Germ
- 40 ml Olivenöl
- 10 g Salz
- 2 TL Zucker
- 150 g schwarze Oliven ohne Kern

Zubereitung:

Ein paar EL vom warmen Wasser abzweigen und die Hefe darin auflösen. Mit Mehl, restlichem lauwarmen Wasser, Salz, Olivenöl und Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das kann man entweder per Hand oder mit der Küchenmaschine machen. Danach zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.

Erneut durchkneten, die gut abgetropften und etwas zerkleinerten Oliven einarbeiten, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Laib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmal zugedeckt 60 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf 210° Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Brot mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und im Ofen ca. 40 Minuten backen.