

Olivenbrot

Ein wunderbarer Snack - am besten lauwarm servieren!
Angaben für ca. 4 Personen.

Zutaten:

300 g Mehl
½ Würfel frische Hefe
150 g lauwarmes Wasser
2 TL Zucker
1 TL Salz
in Kräuter eingelegte Oliven (mit Öl oder trocken)
verwendet man Oliven in „Wasser“,
muss die Wassermenge reduziert werden
Knoblauch - wer das möchte!
Kräuter z.B. Oregano, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Kräuter der Provence



Die Hefe, das Wasser zusammen mit Zucker und Salz mit einem Mixer oder einem Schneebesen mixen. Aus der Hefelösung mit dem Mehl, den Oliven, dem Knoblauch und den Kräutern einen geschmeidigen Teig herstellen.

An einem warmen Ort abgedeckt etwa bis auf das doppelte Volumen gehen lassen.



Nochmals durchkneten und ein Brot formen. Auf dem Backblech erneut ca. 10-20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200 - 220°C vorheizen.
Olivenbrot in ca. 30 Minuten fertigbacken.

Variationsmöglichkeiten: geröstete Pinienkerne, getrocknete Tomaten, geriebenen Parmesan hinzugeben.



Guten Appetit, Eure Katrin!

