Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Oliven Baguette

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Oliven Baguette

500 g Weizenmehl

1 Würfel frische Hefe

300 ml lauwarmes Wasser

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Zucker

2 Teelöffel Salz

70 g Ibero Grüne Manzanilla-Oliven entsteint

70 g schwarze Oliven entsteint

Etwas getrockneter Rosmarin oder Thymian (optional)

Außerdem zum Dippen:

1 Glas Ibero Mojo Aioli

Oliven Baguette

1.

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. 5–10 min. ruhen lassen, bis es leicht schäumt. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Hefewasser und Olivenöl

hinzufügen, alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca. 10 Min).

Oliven abtropfen, grob hacken und mit den Kräutern zu dem Teig geben und unterkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60–90 min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche halbieren, zu länglichen Baguettes formen und in sich verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, leicht mit Mehl bestäuben. Abgedeckt nochmal 30 min. gehen lassen.

Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine kleine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen (für Dampf). Baguettes 20–25 min. backen, bis sie goldbraun sind.

->Perfekt mit Olivenöl, Aioli oder frischem Kräuterquark – ideal für Grillabende oder als mediterrane Beilage.