



Handbrot mit mediterraner Füllung

Teig:

500 g Weizenmehl

1 Würfel frische Hefe

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

280 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

200 g Feta

100 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

50 g Liakada Bio Kalamata Oliven entsteint

1 kleine Zwiebel

1 Handvoll frischer Spinat oder gehackte Petersilie

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Teelöffel getrockneter Thymian

Etwas Pfeffer

Gesamtzeit: 3 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Zum Bestreichen:

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Etwas Mehl

Zum Servieren:

Knoblauch Sauerrahm oder Kräuter Dip

frischer Schnittlauch

Handbrot mit mediterraner Füllung

1.

Zucker und Hefe in 280 ml lauwarmem Wasser auflösen und 5–10 min. stehen lassen, bis es leicht schäumt.

Mehl und Salz in eine große Schüssel geben, Olivenöl und Hefewasser zugeben. Alles 8–10 min. zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Feta zerbröseln, Tomaten und Oliven fein hacken, Zwiebel fein und Spinat/ Petersilie grob hacken. Alles mit Oregano, Thymian und Pfeffer vermengen.

Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck (ca. 40 × 25 cm) ausrollen. In der Mitte längs die Füllung als Streifen auftragen (ca. 10 cm

breit).

Die beiden Längsseiten darüberklappen, sodass ein länglicher Teigstrang entsteht. Die Ränder verschließen (ebenfalls auf die gleiche Seite umklappen). Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, abgedeckt nochmals 20 min. ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Oberfläche leicht mit Olivenöl bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Messer oder einer Teigkarte leicht einkerben, damit sich später schöne Stücke ergeben (nicht ganz durchschneiden). Für die Optik die einzelnen Stücke leicht schräg einschneiden. Ca. 25–30 min. backen, bis das Handbrot goldbraun ist.

Handbrot leicht abkühlen lassen und entlang der Einkerbungen in Stücke schneiden. Mit einem cremigen Knoblauch- oder Kräuter-Dip servieren – warm schmeckt es am besten!