



mediterranes Tomaten Oliven Brot

mediterranes Tomaten Oliven Brot

500 g Weizenmehl

1 Packung Trockenhefe

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

250 ml warmes Wasser

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

50 g Liakada Grüne Gewürzoliven entsteint

50 g Liakada Kalamata Oliven entsteint

100 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

frische fein gehackte Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian) (oder 2 TL getrocknete Kräuter)

mediterranes Tomaten Oliven Brot

1.

In einer großen Schüssel das Mehl mit der Trockenhefe, dem Salz und dem Zucker vermengen. Das warme Wasser und das Olivenöl hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf mehr Mehl oder

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Wasser hinzufügen, um die richtige Konsistenz zu erreichen.

Oliven und Tomaten grob hacken. Diese mit den Kräutern unter den Teig kneten, bis sie gleichmäßig verteilt sind. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa eine Stunde lang gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals durchkneten und zu einem Brotlaib formen. Den Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem scharfen Messer einige Einschnitte machen. Das Brot erneut abdecken und weitere 30 min. gehen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot mit etwas von dem Öl der getrockneten Tomaten bestreichen. Das Brot für etwa 25-30 min. backen, bis es goldbraun ist und hohl klingt, wenn man darauf klopft.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.