

Oliven-Brot

Das selbstgebackene Oliven-Brot schmeckt mediterran würzig, das Brot passt als Beilage zu viele Gerichte. Oder einfach nur ohne Belag köstlich so nebenbei zum Knabbern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl
1 Würfel	Germ
200 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 TL	Salz
1 TL	Honig
200 g	Oliven (grün oder schwarz)
1 Prise	Rosmarin (getrocknet)
1 Prise	Oregano (getrocknet)

Zubereitung

1. Knuspriges **Oliven-Brot** einfach selbst gebacken, so geht es. Weizen- und Roggenmehl in einer großen Rührschüssel vermischen. In der Mitte mit einem Löffel eine Mulde formen. Germ in die Mulde bröseln Salz hinzugeben. Wasser und Honig dazugeben und zu einem Teig verrühren. 10 Min. zugedeckt gehen lassen.
2. Olivenöl zum Teig geben, und kräftig kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Weitere 15-20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 C° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. In der Zwischenzeit die Oliven entkernen und klein hacken. Oliven, Rosmarin und Oregano unter den Teig kneten und abschließend nochmals zugedeckt 15-20 Min. gehen lassen.

4. Den Brotteig zu einem länglichen Brotlaib formen, die Oberfläche mehrmals einschneiden oder mit einer Gabel einstechen und auf das Backblech legen. Im Backofen zirka 35-40 Min goldbraun backen.

Tipp

Schwarze Oliven sind für das Oliven-Brot im Aroma intensiver, während grüne Oliven nicht so dominant im Geschmack sind.