Olivenbrot

Das duftet wie im Urlaub am Meer! Leckeres Olivenbrot mit diesem Rezept selber backen und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Trockengerm
2 TL	Salz
300 ml	Wasser (lauwarm)
120 g	Oliven
1 Prise	Oregano
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das **Olivenbrot** den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Trockengerm, Salz und lauwarmes Wasser zu einem mittelfesten Teig kneten. Zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Oliven halbieren und Kerne entfernen. Den Teig ausrollen und daraus zwei Scheiben formen, von denen eine ein bisschen größer ist als die andere.

3. Die größere Teigscheibe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Oliven gleichmäßig darauf verteilen. Oregano darüber streuen und mit Pfeffer würzen. Die zweite Teigscheibe darüber legen und die Ränder z.B. mit einer Gabel gut zusammendrücken. Die Oberseite des Fladens mit Olivenöl bepinseln.

4. Mit der Gabel einige Male in die Oberseite piksen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Im Backofen ca. 30 Minuten fertig backen.

Tipp

Das Olivenbrot ist laktosefrei und fructosearm.