

OLIVENBROT

ZUTATEN

- 600 g Mehl
- 350 ml Wasser
- 15 g Bierhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 400 g schwarze Oliven
- Thymian nach Belieben
- Salz n.B.
- Natives Olivenöl extra nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Bierhefe und die Hälfte des Zuckers in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen.

300 g Mehl mit einer Prise Salz und dem verbliebenen Zucker in eine große Schüssel geben. Dann die Bierhefe hinzufügen. Gut vermischen und 30 Minuten rasten lassen.

Anschließend das restliche Mehl, 2 Esslöffel natives Olivenöl extra und 150 ml lauwarmes Wasser hinzufügen.

30 Minuten aufgehen lassen und anschließend das restliche Mehl, 2 Esslöffel natives Olivenöl extra und 150 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. Den Brotteig kneten, bis ein weicher und glatter Teig entstanden ist; damit eine runde Kugel formen. Mit einem feuchten Geschirrtuch zudecken und an einem kühlen und trockenen Ort mindestens eine Stunde aufgehen lassen.

Ist der Teig aufgegangen, ist er in 4 Teile zu teilen. Aus jedem ein Rechteck von 30x15 cm formen. Auf den Rechtecken die in Scheiben geschnittenen Oliven und die Thymianblätter verteilen. Die Rechtecke einrollen und mit Olivenöl bestreichen.

Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und eine weitere Stunde aufgehen lassen. Im Backrohr bei 220° 15-20 Minuten backen.