

Olivenbrot

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

100 g Oliven, schwarz entsteint
500 g Mehl
2 TL Salz
15 g Olivenöl
1/2 Würfel Hefe 20 g
300 g Wasser

Oliven in den Mixtopf geben, 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Mehl, Salz, Öl, Hefe und Wasser in den Mixtopf geben und 1 Minute kneten.

Zerkleinerte Oliven zugeben und 15 Sekunden untermischen, umfüllen und an einen warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen oder den Zauberstein, Pizzastein o.ä. mit Mehl bestreuen.

Aus dem Teig zwei Teigstränge formen, auf die vorbereitete Unterlage legen, einschneiden und nochmals 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Brote ca. 30 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und frisch servieren.

Hierzu habe ich den Frischkäse-Kräuter-Dip aus dem „Grünen TM Grundkochbuch“ gemacht.

Guten Appetit