

OLIVENBROT

ZUTATEN:

500 G WEIZENMEHL

1 PÄCKCHEN TROCKENHEFE

CA. 250 ML LAUWARMES WASSER

1 ESSLÖFFEL SALZ

60 ML OLIVENÖL

125 G OLIVEN (GRÜNE UND SCHWARZE OHNE STEIN)

1 ESSLÖFFEL THYMIAN



ZUBEREITUNG:

ZUERST WERDEN DIE TROCKENEN ZUTATEN, ALSO DAS MEHL, SALZ UND TROCKENHEFE GEMISCHT. DANN WASSER UND ÖL HINZUFÜGEN UND ALLES SORGFÄLTIG VERKNETEN. DEN TEIG ZUGEDECKT AN EINEM WARMEN ORT 60 MINUTEN GEHEN LASSEN.

DIE OLIVEN KLEINSCHNEIDEN. DEN TEIG WIEDER KRÄFTIG DURCHKNETEN, DABEI DIE KLEINGESCHNITTENEN OLIVEN UND DEN THYMIAN UNTERKNETEN. DEN TEIG ZU EINEM BROTFORMEN (EVENTUELL IN EINE BROTFORM LEGEN) UND NOCHMALS 30 MINUTEN GEHEN LASSEN. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 200°C 35 BIS 45 MINUTEN BACKEN.