Olivenbrot



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Ellen Horstmann zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 2 Brote:

Teig:

- 1000 g Weizenmehl
- 30 g Hefe
- 200 g entsteinet, gehackte schwarze Oliven
- 1 große gehackte Zwiebeln
- 100 ml Olivenöl
- 500 ml Wasser
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- Öl für das Backblech

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln, Salz auf den Mehlrand streuen. Nach und nach lauwarmes Wasser unterkneten. Den Teig zugedeckt gehen lassen. Zwiebeln, Oliven und die Hälfte des Öls und den Pfeffer

unterkneten.

2. Den Teig in 2 Teile teilen und zu flachen Fladenbroten formen. Auf das Backblech legen und zugedeckt noch mal eine halbe Stunde gehen lassen.

3. Die Brote bei 225° etwa 25 Minuten backen, dann mit Olivenöl bestreichen und noch mal 10 Minuten backen.

4. Einige Anmerkungen von Ellen Horstmann zum Rezept:

5. – ich habe einen kompletten Würfel (also 42 g) frische Hefe verwendet – mit Weizenmehl Type 550 reichen 500 ml Wasser nicht ganz aus.

6. – wenn dann nach dem ersten Gehen lassen Oliven, Öl und Zwiebeln hinzu gegeben werden, wird der Teig recht weich und klebrig. Wenn man dann die Fladen herstellen möchte, ist es unbedingt nötig, noch einmal Mehl unterzukneten (ich schätze mal ca. 200g) – nach unserem Geschmack ist 1 TL Salz recht wenig; beim nächsten Mal würde ich wahrscheinlich 3 TL nehmen.