



VEGANES OLIVENBROT (Brotzeit & Snacks)

Das knusprige Brot mit den mediterranen Aromen

Rezept für: 2 Olivenbrote
Vorbereitungszeit: 105 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

550g Weizenmehl Typ 550
310ml lauwarmes Wasser
12g frische Hefe
12g Salz

90g entsteinte Kalamata Oliven
60g getrocknete Tomaten
3 Halme Frühlingslauch

Anleitung

1. Die Oliven halbieren, die Tomaten und den Frühlingslauch in feine Streifen schneiden. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Das Salz und die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Anschließend zum Mehl geben und alles circa 5 Minuten lang per Hand oder in einer Küchenmaschine, mit Knethaken, zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurz vor Schluss die Oliven, Tomaten und den Frühlingslauch dazugeben. Zu einem Ball formen und in einer bemehlten Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Danach in zwei gleich große Stücke teilen.
2. Die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu jeweils länglichen Broten formen. Anschließend abgedeckt nochmals 45 Minuten gehen lassen.
3. Die Brote auf das vorgeheizte Backblech gleiten lassen und die Ofenwände mit Wasser besprühen. Den Ofen zügig wieder schließen und die Hitze auf 230 Grad reduzieren. Anschließend erst 5 Minuten bei 230 Grad und dann nochmals 15 Minuten bei 200 Grad backen.

TIPP

- Das Olivenbrot schmeckt auch besonders gut als Snack mit unserem Ajvar und Hummus.
- Beim Formen der Brotlaibe drückst du den Teig erst etwas flach und faltest diesen dann nach innen. Die Seite mit der „Faltwalz“ legst du nun nach unten und gibst dem Brotlaib mit deinen flachen Händen die gewünschte Form.
- Anstelle der Tomaten könnt Ihr natürlich auch Peperoni oder Ofenpaprika benutzen.