

Olivenbrot

Ein Oliven-Hefebrot mit Joghurt

etwa 20



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder:

Für den Backstein:

Backpapier

Hefeteig:

200 g Schlagsahne

150 g Joghurt

60 g entsteinte, schwarze Oliven

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

50 g weiche Butter

1 Ei (der Größe M)

Außerdem:

1 EL Butter

Sesamsamen

1 Vorbereiten:

Sahne und Joghurt in einem kleinen Topf erwärmen. Oliven halbieren.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Butter, Ei und die warme Sahne-Joghurt-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten, zum Schluss die Oliven unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten.

Den Teig halbieren und jeweils zu einem ovalen Fladen ausrollen. Teigfladen auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Butter zerlassen, die Fladen damit bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Brote nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Backstein beachten.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 5 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Brote mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brote nach Belieben mit Mohnsamen oder Schwarzkümmel bestreuen.

