





Würziges Olivenbrot

Ein frisches Brot mit Oliven für den Brunch, die Grillparty oder das Picknick

etwa 17 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Brotbackform (30 x 11 cm):

Fett

etwa 75 g Sonnenblumenkerne

Hefeteig:

100 g getrocknete Tomaten in Öl

200 g Roggenschrot

200 g Weizenmehl Type 405

200 g Roggenmehl Type 1150

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

15 g getrockneter Vollkorn-

Sauerteig

1 TL Salz

1 gestr. TL Zucker

250 ml warmes Wasser

150 g Joghurt

4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

etwa 60 g entsteinte, schwarze

Oliven

1 Hefeteig:

Tomaten abtropfen lassen. Roggenschrot und beide Mehlsorten mit der Hefe und dem Sauerteig in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Salz, Zucker, warmes Wasser, Joghurt und Öl zufügen. Alles mit einem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Oliven und Tomaten in kleine Stücke schneiden. Brotbackform fetten und mit den Sonnenblumenkernen ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 2 Tomaten- und Olivenstücke unterkneten. Teig aus der Schüssel nehmen, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in die Brotbackform geben. Das Brot nochmals gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Die Oberseite mit etwas Wasser bestreichen und mit einem scharfen Messer diagonal 1 cm tief mehrmals einschneiden. Backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 70 Minuten

- 4 Brot sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Brot auch als Laib formen. Dazu die Sonnenblumenkerne anstatt Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig darin wenden und formen. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und gehen lassen. Vor dem Backen mit Wasser bestreichen und einschneiden. Die Backzeit beträgt bei gleicher Herdeinstellung etwa 60 Min.

