

Olivenbrot

Frisches, duftendes Olivenbrot, Käse, ein paar Früchte und ein gutes Glas Rotwein – leben wie die Göttin in Frankreich. Dies an einem schönen Ort im Freien, bei Sonnenuntergang.

In den Teig gehören aromatische, «knackige» Oliven und hochwertiges Olivenöl. Olivenöl wird in verschiedene Güteklassen eingeteilt. Olivenöl Extra Vergine wird entweder über Kaltpressung oder Kaltextraktion aus Oliven hergestellt.

Zutaten

1 kg	Weissmehl
7,5 dl	Wasser
40 g	Hefe
1 dl	Olivenöl Extra Vergine
30 g	Salz
400 g	Oliven, entsteint, geschnitten
5 g	getrocknete provenzalische Kräuter

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in 1 dl warmem Wasser auflösen und in eine Mulde im Mehl geben. Leicht vermengen. Unter stetem Rühren die restlichen 6,5 dl Wasser zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Salz, provenzalische Kräuter und Olivenöl begeben und den Teig gut durchkneten.

Die geschnittenen Oliven unter den Teig mischen. Die Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und den Teig mindestens 1 Stunde auf das Doppelte gehen lassen.

Teig halbieren und die beiden Teigstücke in runde Fladen formen. Die Oberfläche mit Mehl bestäuben. Mit einem Messer die Teigoberfläche gitterförmig einritzen, nicht durchschneiden. Das Brot kann so nach dem Backen in Portionen gebrochen werden. Das Brot zugedeckt etwas ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Brote 40 bis 50 Minuten knusprig backen.

