

## Olivenbrot aus der Provence

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brot

Zutaten für: 2 Portionen

900	Gramm	Weissmehl
100	Gramm	Buchweizenmehl
1	Teel.	Salz
40	Gramm	Frischhefe
400	ml	Wasser, lauwarm
		Menge anpassen
2	Essl.	Olivenoel
300	Gramm	Schwarze Oliven ohne kerne

### Anleitung:

Die beiden Mehlsorten sowie das Salz in einer Schuessel mischen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und beifügen, ebenso das Olivenoel. Alles während 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. In die Schuessel zurückgeben und mit einem feuchten Tuch bedecken. Den Teig an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen (rund 1 Stunde). Dann nochmals durchkneten und eine weitere halbe Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Oliven entsteinen und grob hacken. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Zubereitung fuer 2 Brote.

Den Teig halbieren und zwei Rechtecke gut 1 cm dick -Ausrollen. Mit je der Haelfte der Oliven belegen, aufrollen und mit der Hand von allen Seiten zu einem Laib formen und druecken. Die Oberseite der Brote mit einer Schere tief einschneiden. Die Brote auf 1 Backblech legen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann im auf 240 GradC vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 15 Minuten backen. Die Hitze auf 200°C reduzieren und die Olivenbrote 30 weitere Minuten backen. Besonders gut schmeckt das Olivenbrot, wenn man es in Scheiben schneidet, mit Olivenoel bepinselt und kurz roestet.

Man kann es auch mit Tomatenscheiben und etwas Tapenade belegen, oder mit einer dicken Tomatensauce bepinseln und Oliven oder Sardellenfilets daraufgeben Und im Ofen kurz ueberbacken. Mit Salat serviert, wird daraus eine kleine Mahlzeit.