

Olivenbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl
30	Gramm	Hefe
200	Gramm	Entsteinet, gehackte schwarze Oliven
1	groß.	Gehackte Zwiebeln
100	ml	Olivenöl
500	ml	Wasser
1	Prise	Schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Salz
		Öl für das Backblech

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln, Salz auf den Mehtrand streuen. Nach und nach lauwarmes Wasser unterkneten. Den Teig zugedeckt gehen lassen. Zwiebeln, Oliven und die Hälfte des Öls und den Pfeffer unterkneten. Den Teig in 2 Teile teilen und zu flachen Fladenbroten formen. Auf das Backblech legen und zugedeckt noch mal eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Brote bei 225° etwa 25 Min. backen, dann mit Olivenöl bestreichen und noch mal 10 Min. backen.