



## Olivenbrot

Ich liebe es Brot zu backen. Der Duft im ganzen Haus ist unbeschreiblich.

Gestern hatte ich mein Lädeli geöffnet und ich habe sehr viel Brot gebacken. Da hiess es, bei uns schmecke es wie in einer Bäckerei.

Für mich gibt es keinen besseren Duft, als den von frisch gebackenem Brot.

Heute verrate ich euch mein Rezept für Olivenbrot. Gerade während der Grillsaison liebe ich Brot oder Baguette mit Oliven. Wobei es auch sehr gut zu einer Käse- oder Fleischplatte serviert werden kann.

Inzwischen habe ich auch schon verschiedene Rezepte ausprobiert und dieses hier für gut empfunden.

Bei der Auswahl der Oliven ist es euch überlassen welche ihr verwenden möchtet. Die euch am besten Schmecken.

Zutaten für 3 Brote à ca. 330 g

425 g Halbweissmehl

50 g Hartweizengriess

25 g Roggenmehl

10 g Olivenöl

4 g Hefe

100 g Oliven – grüne und schwarze Oliven gemischt

13 g Salz

5 g italienische Kräutermischung

1 TL flüssigen Malz

350 g Wasser

### **Zubereitung**

Bei der Auswahl der Oliven kann nach Geschmack ausgewählt werden. Persönlich habe ich grüne und schwarze Oliven genommen und diese in Ringe schnitten.

Wasser (ca. 24° Grad) in die Schüssel der Knetmaschine geben. Hefe dazu geben und mit einer Gabel oder Kelle leicht Verrühren.

Die verschiedenen Mehle inkl. Kräuter dazu geben.

Auf kleiner Stufe mit dem Kneten starten. Dauer des Knetvorganges ca. 10 – 15 Minuten.

Nach ca. 2 Minuten das Salz und das Olivenöl dazu geben. Weiter kneten lassen. Einige Minuten vor Schluss die Oliven dazu geben und fertig auskneten.

Der Teig präsentiert sich eher weich, aber trotzdem handelbar.

Eine Schüssel mit wenig Olivenöl auspinseln. Man kann aber auch Backtrennspray nehmen und die Schüssel damit besprühen. Hände befeuchten und den Teig von der Knetschüssel in die gefettete Schüssel geben. Zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig benötigt ca. 4 – 5 Stunden bis er um das Doppelte aufgegangen ist. Nach 30 Minuten und nach 1 h den Teig mit feuchten Händen Dehnen und Falten.

Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze während mindestens 45 Minuten vorheizen. Entweder ein Blech oder einen Schamottstein im Ofen aufheizen. Gleichzeitig heize ich auch meine Schale mit rostfreien Schrauben auf.

Sobald der Teig um das doppelte Aufgegangen ist, eine saubere Arbeitsfläche bemehlen.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsfläche kippen und in drei gleich grosse Teile portionieren.

Die Brote können zu runden Laiben geformt werden oder als Baguette formen.

Zugedeckt nochmals ca. 20 – 30 Minuten gehen lassen.

Mit Hilfe eines Bleches die Brote in den heissen Ofen schieben. Mit einer Spritze die Schrauben mit ca. 50 ml Wasser besprühen. Ofentür sofort wieder verschliessen.



Hitze auf 240°Grad reduzieren

Nach 10 Minuten Ofentür öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

Hat man Baguette geformt werden diese weitere 15-18 Minuten fertig gebacken.

Haben wir jedoch runde Laibe geformt, diese ca. 20-23 Minuten fertig backen.

Mit Hilfe eines Thermometers kann die Kerntemperatur gemessen werden. Sie sollte bei 97/98°Grad liegen.



