



Einfaches Oliven Brot aus dem Topf

Zutaten:

400 g Mehl glatt AT Type W700 / DE Type 550
4 g Salz
15 g Germ / Hefe frisch
10 g Honig
280 g lauwarmes Wasser
Öl aus dem Olivenglas (ca. 45 g)
MANI – Bio Mediterraner Mix in Olivenöl (190 g)

Benötigte Backform:

Gusseiserner Topf mit Deckel
Backpapier

Backtemperatur:

230°C Ober-/Unterhitze

Zubereitung:

Oliven abseihen, dabei aber das Öl aufbehalten.

Das Wasser in eine Schüssel geben und die Germ hineinbröckeln. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Germ sich aufgelöst hat.

Nun alle Zutaten, bis auf die abgeseihten Oliven in die Schüssel geben und mit einem Kochlöffel gut vermischen. Der Teig ist ziemlich zäh und klebrig. Das passt aber so. Die Oliven dazugeben und untermischen.

Zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit nassen Händen den Teig falten. Immer von außen nach innen. Geht auch super mit einer Teigspachtel, dann klebt nichts an den Fingern :-)

Wieder eine halbe Stunde rasten lassen und wieder falten.

Das machst du genau 3 mal.

Nach dem letzten Rasten den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einem Laib formen. Den Laib auf ein Backpapier legen und in den Topf geben.

Deckel drauf und bei 230°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen.

Den Deckel abnehmen und für weitere 40 Minuten auf Sicht backen, so bekommt das Brot eine schöne Kruste.

Wenn Du keinen Gusseisernen Topf hast, kannst Du auch eine Auflaufform mit Deckel verwenden.

Du kannst auch normale Oliven verwenden, ohne Gewürze, da würde ich aber die Menge vom Salz auf ca. 10 g erhöhen.

Gutes Gelingen wünscht Euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.