

Mediterranes Brot mit Oliven und getrockneten Tomaten

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

110
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Brote

Für das Brot

500 g Mehl
50 g Oliven
300 ml Wasser (lauwarm)
100 g eingelegte Tomaten
3 Esslöffel Öl (der eingelegten Tomaten)
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Prise(n) Salz
20 g Hefe
3 Esslöffel Oregano
etwas Basilikum

Besonderes Zubehör

2 Kastenformen (ca. 30 x 10 cm)

Außen knusprig, innen fluffig und dank eingelegter Tomaten und würziger Oliven soooo lecker. Der Teig für das selbstgemachte Brot mit mediterranem Flair braucht ein warmes Plätzchen und etwas Zeit, um ordentlich aufzugehen. Anschließend macht es sich bei heißen Temperaturen im Ofen gemütlich. Am besten schmeckt es lauwarm und mit etwas Butter bestrichen.

- 1 -

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Öl und Hefe dazugeben und mit 100 ml Wasser vermengen, abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Tomaten und Oliven klein hacken. Mit Tomatenmark, Salz, Oregano und restlichem Wasser zum Vorteig geben und miteinander verkneten, abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kastenformen einfetten. Eine backofengeeignete Schüssel mit Wasser füllen und in den Ofen stellen.

- 4 -

Teig in 2 Portionen teilen, in die Formen geben und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Kleiner Tipp: Um zu testen, ob das Brot fertig ist, einfach darauf klopfen. Hört es sich hohl an - perfekt!