



Tomaten – Olivenbrot

..... Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 1 Pkg. Trockengerm
- 2 TL Salz
- 1 TL Brotgewürz/Oregano
- 1 TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

1

Mehl, Tomaten, Oliven und Gewürze miteinander vermengen. Das lauwarme Wasser hinzugeben und zu einem festen Teig kneten.

2

Den Teig nun 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Danach in zwei Teile teilen, eindrehen und mit Olivenöl bestreichen.

3

Anschließend mit Frischhaltefolie bedecken und noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Folie entfernen und 8 Minuten bei 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze backen.

4

Dann auf 160°C beziehungsweise 180°C zurückschalten und das Brot 30 Minuten fertig backen.

Tipp: Brot eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Also am besten gleich die doppelte Menge machen!