

Italienisches Olivenbrot

Zutaten für 2 kleine Brote:

1 kg Weizenmehl

1 EL Salz

1 Würfel frische Hefe (25g)

600 ml Milch

1 Zweig Rosmarin

100 g Oliven (schwarz & grün)

1 TL schwarzer Pfeffer geschrotet

80 g Tomatenmark

Vorbereitung:

Rosmarin entasten und fein hacken. Oliven entsteinen und klein schneiden. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben, Hefe in der Milch auflösen und zum Mehl geben, ebenso wie Rosmarin, Oliven, Pfeffer und Tomatenmark. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Im Programm „Gärstufe“ den Teig auf der Einschubebene 2 bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Zubereitung:

Aus dem Teig 2 längliche Brote formen und auf das beschichtete Patissierblech legen, nochmal im Programm „Gärstufe“ für 20 Minuten gehen lassen. Die Brote nun oben mit etwas Mehl bestäuben und die Oberfläche diagonal einige Male einschneiden, damit das Brot beim Backen nicht aufreißt. Im Programm „Intervall-Dampf“ bei 180°C für 40 Minuten saftig und knusprig backen.

Empfehlung: Dem Teig können Sie nach Lust und Laune auch getrocknete Wiesenkräuter, Pinienkerne oder ein Schuss fruchtiges Olivenöl zugegeben werden.