

Olivenbrot mediterraner Genuss zu Hause - Rezept zum selbst backen



Olivenbrot verbindet Weißbrot und würzige Oliven zu einem luftigen, mediterranen Genuss. Um Brot selbst zu backen, braucht Ihr nur wenige Rezeptzutaten, ein paar Handgriffe und etwas Geduld. Es eignet sich als Snack und Salatbeilage ebenso wie als Vorspeise oder zu einem Aperitif und es darf beim nächsten Grillen nicht fehlen.

Luftiges Olivenbrot selber backen

Ein perfektes Brot ist knusprig von außen und saftig von innen. Damit die verschiedenen Aromen für dieses Rezept optimal zur Geltung kommen, solltet Ihr den Brotteig am besten für mehrere Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Wenn du jedoch plötzlich Appetit darauf hast, reichen auch zwei Stunden Gehzeit aus. Wenn Ihr ein oder mehrere kleine Olivenbrote backen möchtest, benötigt Ihr Folgendes:

Zutaten für Olivenbrot

300 ml	lauwarmes Wasser
½ Würfel	Hefe
1 TL	Salz
½ TL	Zucker
3 - 4 Zweige	Rosmarin
6 EL	Olivenöl
500 g	Mehl (Type 405)
200 g	grüne, entsteinte Oliven

Zubereitung Olivenbrot

- 1.** Lauwarmes Wasser in einen Messbecher geben und die Hefe hinein bröseln. Salz und Zucker zugeben und alles verrühren, bis sich die Zutaten gelöst haben.
- 2.** Rosmarin abbrausen und abtropfen lassen. Nadeln abziehen und fein hacken. Olivenöl und Rosmarin in den Hefe-Mix einrühren. Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Den Hefe-Mix in die Mulde gießen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 3.** Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen (optimal wären mind. 2 Stunden). Inzwischen Oliven in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. In dünne Scheiben schneiden und in den Teig einarbeiten.
- 4.** Den Teig zu einem länglichen Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und nochmals für ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf Umluft 190 Grad (Ober- und Unterhitze 210 Grad) vorheizen.
- 5.** Das Baguette oberhalb und an den Seiten mit Olivenöl bepinseln. Im vorgeheizten Backofen für ca. 25-30 Minuten backen. Das Brot vor dem Anschneiden abkühlen lassen. Guten Appetit!



Verwendet hochwertige Oliven

- Wählt Oliven von bester Qualität, wenn Ihr einen leckeren Teig zaubern möchtet. Achtet darauf, dass sie gut abgetropft sind. Dann erzielt Ihr ein optimales Ergebnis und Euer Teig wird nicht zu sehr befeuchtet.

Zubereiten veganes Olivenbrot

- Wer Olivenbrot ohne Hefe bevorzugt, kann zum Beispiel einen Quark-Öl-Teig oder den Teig mit Buttermilch und Natron versuchen.

Wozu passt das frische Olivenbrot?

- Mit Olivenbrot steht Euch eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten zur Verfügung! Ob Ihr es als köstliche Beilage zum Grillen oder als Vorspeise für Pizza oder Pasta serviert – es wird Euch immer schmecken. Wenn Ihr auf der Suche nach einem kleinen Snack für zwischendurch seid, eignet sich das Brot perfekt zum Eintunken in gutes Olivenöl oder mit köstlichen Dips. Probiert doch mal ein frisches Bruschetta-Topping oder einen süßen Dattel-Dip, der perfekt mit dem leicht salzigen Brot harmoniert. Wir wünschen Euch viel Freude beim Genießen!