

Oliven-Tomatenbrot in der Brotbackschale



Zutaten

50 g	schwarze Oliven entsteint
50 g	getrocknete Tomaten
20 g	Würfel Hefe
200 g	Wasser
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
50 g	Olivenöl*
350 g	Mehl

Zubereitung

1. Oliven und Tomaten in den Mixtopf geben, **8 Sekunden/Stufe 5**, grob zerkleinern und beiseite legen.
2. Hefe, Wasser, Salz und Zucker in den Mixtopf geben, **2 Minuten/37 °C/Stufe 2**, erwärmen.
3. Öl, Mehl, Oliven und Tomaten in den Mixtopf geben, **3 Minuten/Teigmodus**, kneten.
4. Teig in die Brotbackschale umfüllen, schliessen und mit einem Handtuch zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.
5. Inzwischen Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
6. Brotbackschale auf mittlerer Schiene in den Backofen geben und 40 Minuten backen.

Tipp

- Den Teig über Nacht aufgehen lassen, dadurch wird das Brot noch leckerer!

* www.oliofonte.jimdo.com

