



## Geflochtenes Ajvarbrot

### Zutaten für 1 Brot:

- 300 g Mehl (Typ 550)
- ½ Würfel Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 Tasse warme Milch
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 4 EL Ajvar (Rezept hier)

### Zubereitung:

Hefe mit warmer Milch und Zucker mischen und kurz gehen lassen.

Mehl, Olivenöl und Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit Ajvar bestreichen. Anschließend den Teig von der langen Seite her aufrollen.

Die Teigrolle halbieren und die beiden Teigstränge umeinander wickeln.

Das Brot auf ein Blech legen und im Ofen ca. 25 Minuten backen.

