

# Rustikales Olivenbrot



## Zutaten für 2 Brote:

450 g Weizenmehl

200 g Vollkornmehl

1 TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

420 ml warmes Wasser

4 EL Olivenöl

150 g Oliven, gemischt

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz und Trockenhefe mischen. Wasser und Olivenöl hinzufügen und mit einer Küchenmaschine zu einem elastischen Teig kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine mit Olivenöl gefettete Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Oliven grob hacken und auf einer bemehlten Fläche unter den Teig kneten. Den Teig in zwei Hälften teilen und jeweils flach ausrollen. Ausgerollten Teig längs in drei Teile schneiden und flechten.

Die Olivenbrote auf ein gefettetes Blech geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen.

Olivenbrote für ca. 30 Minuten bei 200°C backen, bis die Brote goldbraun sind.

