Rezept

Olivenbrötchen

Ein Rezept von Olivenbrötchen, am 28.04.2024

Zutaten

750 g	Mehl + Mehl zum Bestäuben
1 Würfel	frische Hefe (42 g)
100 g	schwarze Oliven (am besten ohne Stein)
	Salz
4 EL	Olivenöl
	Backpapier oder Öl und Mehl fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel füllen und mit 2 TL Salz mischen. Die Hefe zerkrümeln und in 400 ml lauwarmem Wasser verrühren. Diese Mischung mit dem Olivenöl zum Mehl geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und mindestens 1 Std. ruhen lassen.

2. Dann die Oliven nach Wunsch entsteinen und unter den Teig kneten. Den Teig in 6-8 Stücke schneiden und zu ovalen oder runden Brötchen formen. Mit Mehl bestäuben und noch einmal 15-30 Min. gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Öl fetten und mit Mehl bestäuben. Die Brötchen darauflegen.

4. Etwas Wasser auf den Boden des heißen Ofens schütten. Das Blech mit den Brötchen in den Ofen (Mitte) schieben und die Brötchen etwa 20 Min. backen. Abkühlen lassen.