

Rezept

Fetabrot mit Oliven - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Fetabrot mit Oliven - Rezept für den Brotbackautomat, am 30.05.2026

Zutaten

| | |
|--|----------------------------------|
| 50 g schwarze Oliven ohne Stein | 75 g Feta |
| 2 EL Olivenöl | 1 EL Kräuter der Provence |
| 1 TL Salz | 450 g Weizenmehl Type 550 |
| 1 1/2 TL Trockenhefe | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BROT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Oliven halbieren. Feta klein würfeln. 280 ml Wasser und die Zutaten in der Reihenfolge Olivenöl, Kräuter, Feta, Oliven, Salz, Mehl und Hefe in die Backform geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.