

Rezept

Knusprige Olivenstange

Ein Rezept von Knusprige Olivenstange, am 06.05.2024

Zutaten

75 g Kalamata-Oliven (entsteint)	1 Zweig Rosmarin
1 1/2 TL Trockenhefe	1 TL Zucker
330 g Weizenmehl (Type 550)	1 1/2 TL Salz

Ausserdem:

Mehl und Öl zum Arbeiten **4** Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 10 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Oliven abgießen, abtropfen lassen, trocken tupfen und klein würfeln. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Für den Vorteig Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmes Wasser einrühren und ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Dann Mehl mit Salz, Oliven und Rosmarin in einer Rührschüssel mischen. Die Hefe-Zucker-Mischung zugeben. Alles mit den Händen, einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken) 4-5 Min. zu einem leicht klebrigen Teig kneten. In eine große Plastikbox füllen (er geht stark auf) und verschließen. Ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig mindestens 8 Std. (über Nacht) kühl stellen.
3. Einen Bogen Backpapier mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit geölten Händen zu einem ca. 20 cm langen Strang formen und diesen mehrmals in sich verdrehen. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen, dabei ein Backblech (2. Schiene von unten) und ein ofenfestes Schälchen auf dem Ofenboden mit vorheizen.
4. Die Teigstange dünn mit Wasser besprühen. Backpapier samt Teigstück auf das heiße Blech ziehen. Eiswürfel vorsichtig in das heiße Schälchen geben. Teigstange im heißen Ofen ca. 40 Min. backen. Dabei nach ca. 10 Min. das Schälchen entfernen und in den letzten 5 Min. Backzeit einen Kochlöffelstiel zwischen die Ofentür klemmen, sodass sie einen Spalt geöffnet ist. Olivenstange auf einem Rost auskühlen lassen.