

Rezept

Olivenbaguette

Ein Rezept von Olivenbaguette, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 1050)	1 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz	ca. 250 ml lauwarmes Wasser
1 EL Zitronensaft	7 EL Olivenöl
je 50 grüne und schwarze Oliven ohne Stein	1-2 TL gehackter Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 STÜCK (16 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit der Hefe und dem Salz mischen. Wasser und Zitronensaft lauwarm erwärmen und nach und nach unter den Mehlmix rühren, bis ein elastischer, leicht klebriger Teig entstanden ist. Das Öl unterkneten und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten. Dabei die Oliven und den Rosmarin einarbeiten.
3. Den Teig halbieren und mit bemehlten Händen jede Hälfte zu einer länglichen Rolle formen. Die Rollen jeweils in sich verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen. Die Baguettes im Ofen (unten, Umluft 200°) ca. 25 Min. backen.