Olivenbrot mit getrockneten Tomaten



Dinkelbrot mit südländischem Flair

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

Zutaten

- 500 g Dinkelmehl (Weizenmehl geht natürlich auch)
- 21 g frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 75 g schwarze Oliven, entsteint
- 30 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 2 EL Olivenöl (besser noch das Öl, in dem die Tomaten eingelegt sind)
- 1 Chilischote (optional)

Zubereitung

1. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröseln, kurz verrühren und 5 Minuten stehen lassen.
2. Mehl mit Salz mischen.
3. Das Hefewasser und das Olivenöl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
4. Abgedeckt für 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. In der Zeit die Oliven halbieren und die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Wer mag kann noch eine Chilischote klein schneiden. Alles mischen und unter den Teig kneten.
6. Wieder abdecken und für weitere 40 Minuten zurück an den warmen Ort.
7. Inzwischen den Backofen auf Umluft 220 Grad vorheizen.
8. Nach der Ruhezeit den Teig noch ein letztes Mal kneten und zu einem Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen oder in eine Brotbackform geben und für ca. 40 Minuten backen.