



BeO-Kochtipp

Tomaten-Olivenbrot

Zutaten

500 g	Semmelmehl
60 g	Roggenmehl
20 g	Salz
10 g	Zucker
30 g	Hefe
4 dl	Milch
1 El	Olivenöl
wenig	Oregano
50 g	getrocknete Tomaten
50 g	grüne oder schwarze Oliven

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker vermischen. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Olivenöl und wenig Oregano dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Tomaten und Oliven in kleine Stücke schneiden und unter den Teig kneten. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig halbieren und zu Rollen formen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben und nochmals zugedeckt gehen lassen.

Rollen leicht spiralförmig drehen und einige Male mit dem Messer einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10 Minuten backen. Backofentür öffnen und den Dampf entweichen lassen, Temperatur auf 200 Grad reduzieren und 20 bis 30 Minuten backen.

Rezept aus dem Buch

Berner Landfrauen Küche

