Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2010

Olivenbrot

Zutaten:

800	g	Weizenmehl Type 550
42	g	frische Hefe
1	TL	Zucker
375	ml	lauwarmes Wasser
2	gestr. TL	Salz
4	EL	Olivenöl
250	g	Oliven, grün und schwarz, entsteint

1. Hefe mit Zucker und etwas lauwarmem Wasser verrühren und ca. 15 Minuten gehen lassen bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden.
2. Mehl, Hefe-Mischung, restliches Wasser, Olivenöl und Salz zusammenmischen und einen geschmeidigen Teig herstellen. Diesen mit Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Die Oliven in Scheiben oder Streifen schneiden.
4. Den gegangenen Teig erneut mit etwas Mehl bestäuben und aus der Schüssel lösen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einer Platte drücken, die Oliven darauf verteilen und in den Teig einarbeiten.
5. Formen Sie aus dem Teig eine lange Rolle (ca. 70-80 cm).
6. Legen sie ein Backblech mit Backpapier aus und drehen Sie die Teigrolle auf dem Backblech zu einer Schnecke zusammen, die in der Mitte etwas erhöht ist.
7. Teig zudecken und auf dem Backblech nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
8. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze), bzw. 180°C (Umluft) vorheizen.
9. Das Backblech mit dem Teigling in den Backofen schieben und ca. 50-60 Minuten backen.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de