

# OLIVENBRÖTCHEN MIT FEIGENAUFSTRICH



Die Olivenbrötchen werden aus einem einfachen Hefeteig hergestellt, der nicht geknetet wird, sondern nur zusammengedrückt wird. Die Zubereitung ist total einfach



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Back-/Kochzeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 3

## OLIVENBRÖTCHEN

Hefe mit Wasser und Zucker verrühren. Mehl, Salz, Chiliflocken, Basilikum einrühren. Oliven fein hacken und ebenfalls einrühren. Den Teig abdecken und 2 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestreuen und den Teig darauf gießen. Mit reichlich Mehl bestreuen und kleine Brötchen abstechen. Der Teig darf nicht geknetet oder geformt werden. Jedes Brötchen wird individuell.

Auf ein mit Backfolie oder Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 240°C Heißluft mit Dampfstoß oder mit einer Schale Wasser etwa 15-20 Minuten backen.

## FEIGENAUFSTRICH

Die Feigen fein würfeln und gemeinsam mit dem Frischkäse, der Knoblauchzehe, dem Senf, der Marmelade und dem Salz verrühren und dann mit einem Mixer zerkleinern.

Die Brötchen und der Aufstrich passen hervorragend zu einer Grillplatte.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## OLIVENBRÖTCHEN:

- 10 g** Hefe (frisch)
- 300 ml** Wasser
- 1 Pr.** Zucker
- 380 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 100 g** Oliven (entsteint)
- 1 TL** Chiliflocke (getrocknet)
- 1 TL** Basilikum (getrocknet)

## FEIGENAUFSTRICH:

- 5** Feigen (getrocknet)
- 150 g** Frischkäse
- 1** Knoblauchzehe
- 1 TL** Senf
- 2 EL** Aprikosenmarmelade
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer