

# SCHNELLES OLIVENBROT



Leckeres Hefebrot mit Oliven. Das lockere Brot habe ich in einer selbstgebauten Holzform gebacken. So backt der Teig etwas langsamer und das Brot bekommt oben und unten eine schöne Kruste – an den Seiten bleibt es weich.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**200 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## TEIG

Löse die Hefe zusammen mit dem Zucker im Wasser auf. Verknete die Hefemischung mit den restlichen Zutaten und füge die Oliven hinzu.

Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde aufgehen.

Knete den Teig noch einmal durch und forme ihn von außen nach innen zu einer langen Rolle und lege ihn in die gefettete Backform. Lasse den Teig noch einmal 30 bis 60 Minuten gehen.

Bestreue den Teig mit etwas Mehl und backe das Brot bei 200 °C O/U für etwa 35 bis 40 Minuten hellbraun. Reduziere die Backtemperatur auf 170 °C und backe das Brot weitere 10 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## TEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 175 g** Wasser (lauwarm)
- 1 TL** Zucker
- 100 g** grüne Oliven
- 520 g** Mehl Typ 550
- 100 g** Milch (lauwarm)
- 60 g** Olivenöl
- 1 TL** Salz