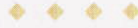


Klassisches Olivenbrot

ELIOPITTA



Die Oliven in diesem Brot werden manchmal mit Kern gebacken. Um dieses Brot noch köstlicher zu machen, bestreichen Sie es 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit verquirltem Eigelb.

Zubereitungszeit: ungefähr 30 Min. plus Ruhezeit

Garzeit: ungefähr 50 Min.

Ofentemperatur: 190 °C

STÜCKZAHL: 1 BROT

- 800 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 ml Wasser
- 50 ml Olivenöl plus etwas mehr zum Einfetten
- 1 EL getrocknete Minze
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 350 g Oliven, entkernt, gewaschen und abgetropft
- 1 Eigelb, verquirlt, zum Bestreichen

1 Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Das Mehl, das Backpulver und das Salz zusammen in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken.

2 Das Wasser zusammen mit dem Olivenöl, der getrockneten Minze, den gehackten Zwiebeln und den Oliven in die Mulde geben. Mit einem Holzlöffel zu einem festen Teig verrühren. Den Teig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mindestens 10 Min. kneten, bis er weich ist. Wieder in die gesäuberte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken und 10 Min. ruhen lassen.

3 Den Teig erneut auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, kneten und zu einem runden Brotlaib von 24 cm Durchmesser formen. Eine runde Form von 25 cm Durchmesser einfetten und den Teig hineinlegen. 50 Min. lang backen und 15 Min. vor Ende der Backzeit das Brot mit Eigelb bestreichen. Das Brot vor dem Servieren auf einem Gitterrost abkühlen lassen.