

## Olivenbrot aus dem Schmortopf



© Foto: Nikolas Kerl

**Zubereitungsdauer ca. 120 min.  
Für 4 Personen**

**ZUTATEN:**

500 g Weissmehl (oder andere Sorte)  
1/2 Würfel frische Hefe o. 1 Beutel Trockenhefe  
150 g Kalamata Oliven, entsteint  
375 ml Wasser  
1,5 Tl Salz  
1 El Olivenöl

**WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:**

---

---

---

---

---

---

---

**ZUBEREITUNG:**

Mehl, Oliven und Salz mit einander in einer grossen Schüssel vermischen.

Hefe in einer kleinen Menge lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem übrigen Wasser während ständigem Rühren zum Mehl geben. Das Olivenöl hinzugiessen und den Teig zu einer homogenen Masse verrühren.

Der Teig sollte nicht geknetet werden, sondern nur gerührt. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und für 1-2 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Je dunkler und vollkörniger das Mehl ist desto länger dauert es bis der Teig aufgegangen ist.

In der Zwischenzeit den Ofen und den Schmortopf auf 250° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, auf eine gemahlte Arbeitsfläche geben, vier mal falten und zu einem runden Brot formen. Sofort in den heissen Schmortopf geben und mit geschlossenem Deckel bei 250° C für 30 Minuten backen.

Den Deckel abnehmen und für weiter 15 Minuten bei 200° C fertig backen.

Aus dem Topf nehmen und für mindesten 20 Minuten auskühlen lassen.

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**