

Olivenbrot von Diego Mannhart

Mengen für 20 Personen

Quelle: chefkoch

90 g Peterli	3 EL
2.0 g Hefe	1 Würfel
2.0 TL Salz	
1.5 kg Mehl	
450 g Oliven	schwarz, eintsteint
1.2 dl Olivenöl	4 EL
4.0 Stück Zwiebeln	Rote Zwiebeln

Die Zwiebeln in Öl dünsten. Die Oliven grob hacken. Hefe in 500 ml lauwarmem Wasser auflösen, eine Prise Zucker dazugeben. Mehl und Salz nach und nach zugeben, ebenso die Zwiebeln, Oliven und Petersilie und alles zunächst in der Schüssel, dann auf einer bemehlten Fläche zu einem Teig verarbeiten. Ca. 10 Min. kneten, bis der Teig sich von der Arbeitsfläche löst.

In eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis das Volumen sich verdoppelt hat (1/2 bis 1 Std.) (auf kleinster Stufe im Backofen). Den Backofen auf 220°C vorheizen und 2 Backbleche leicht einfetten. Teig nochmals gut durchkneten, in 2 Hälften teilen. Zwei runde Laibe formen und auf die Backbleche legen. Nochmals abdecken und gehen lassen.

Die Brote mit einem scharfen Messer mehrfach einschneiden und 40 Min. backen bis sie hohl klingen, wenn man drauf klopft.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.