


Olivenbrot (KU 132 / S. 15)

**Olivenbrot**



**Sie brauchen für ca. 20 Scheiben:**  
 200 g Sahne  
 150 g Joghurt, z. B. Di. Orléan Orléan  
 60 g entsteinte, geschwartz Oliven  
 500 g Weizenmehl  
 1 Pck. Di. Orléan Trockenbackhefe  
 1 TL Zucker  
 1 TL Salz  
 50 g weiche Butter  
 1 Ei (Größe M)  
**Auflisten:**  
 1 Ei, Butter  
 Sesamsamen

**Eine Scheibe enthält: 4 g Eiweiß,  
 8 g Fett, 19 g Kohlenhydrate =  
 164 kcal = 685 kJ**

**So wird's gemacht:**  
**1** Sahne und Joghurt in einem kleinen Topf erwärmen, Oliven halbieren.  
**2** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Butter, Ei und die warme Sahne-Joghurt-Mischung hinzutügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigerer, dann auf höherer Stufe in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten, zum Schluss die Oliven unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.  
**3** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig halbieren und jeweils zu einem ovalen Fladen ausrollen. Teigfladen auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.  
**4** Butter zerlassen, die Fladen damit bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Brote nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.  
**Backhilfe:** Elektroherd vorgeheizt auf Ober-Rohrhitze 220 °C, Heißluft 200 °C Backzeit: ca. 15 Minuten  
**5** Das Blech auf mittlerer Einerschubhöhe in den Backofen schieben. Das Brot mit dem Backpapier auf einen Kuchenvrost ziehen und erkalten lassen.  
**Tipp:** Die Brote können noch Beläuben mit Milchsmolder/Schwarzschimmel bestreut werden.

15

Liebe Leserinnen und Leser,

leider hat sich in dem Rezept ein Fehler eingeschlichen. Wir bedauern dies sehr! Das Foto bezieht sich nicht auf den Rezepttext.

Das Rezept für das im Heft abgebildete Brot finden Sie auf der folgenden Seite. Der im Heft abgedruckte Rezepttext ergibt Oliven-Fladen; hierzu liegt uns jedoch kein Foto vor.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Leserservice BPV

BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG  
 Römerstraße 90  
 79618 Rheinfelden/Germany  
 www.craftery.de/

## **OLIVENBROT**

**Sie brauchen für ca. 18 Scheiben:**

30 g grüne Oliven

1 Apfel (150 g)

350 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

125 ml Milch

1 TL Zucker

1 ½ TL Salz

125 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter

2 EL Olivenöl

**Außerdem**

etwas Fett für die Kastenform (30 x 11 cm)

**So wird's gemacht:**

**1** Oliven in kleine Scheiben schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und grob raspeln. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Milch erwärmen. Übrige Zutaten und geraspelten Apfel hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Olivenstückchen unterkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Kastenform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze** etwa 200 °C

**Heißluft** etwa 180 °C

**2** Den Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in die Form geben. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Teig diagonal mit einem scharfen Messer etwa 1 cm tief einschneiden, nicht drücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub:** unten

**Backzeit:** etwa 40 Min.

**3** Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.