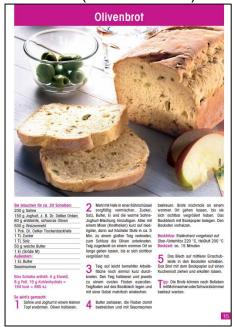


## Olivenbrot (KU 132 / S. 15)



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.