

Oliven-Brot aus Zypern

 happy-mahlzeit.com/2019/10/26/oliven-brot-aus-zypern/

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 2 Beutel Trockenhefe
- 80 - 100 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel, gerieben
- 1 Tasse schwarze Oliven ohne Kerne
- 1 EL Pfefferminze, getrocknet
- 1 TL Salz
- Sesamkörner

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in 1 Tasse warmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Mit wenig Mehl zu einem Teig verarbeiten. Mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. ¼ Stunde an einem warmen Ort stehen lassen, bis der Vorteig Bläschen bildet.

Salz, Zwiebel, Olivenöl, Pfefferminze und ca. 200 ml Wasser hinzufügen und mit dem Mehl und dem Vorteig gut verarbeiten. Wenn der Teig weich und elastisch ist, die Oliven darunter kneten.

Den Teig wieder mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Erneut durchkneten und einen großen runden Laib formen. Mit Sesamkörnern bestreuen, auf ein eingefettetes Backblech legen und nochmals ruhen lassen, bis das Brot um das Doppelte aufgegangen ist.

In dem auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

Rezept: Was die Großmutter noch wusste - 9.3.2003