



### Zutaten:

1/2 TL Kräuter der Provence  
12 g Meersalz  
80 g Oliven, schwarz  
1 Pck. Trockenhefe  
320 g Wasser, warm  
500 g Weizenmehl



Kaiser Brat- & Backform Classic



Schlitzer Leinen Grubentuch



Zassenhaus Bäckermesser aus Buche



Städter Backhelfer Tortengitter / Kühlgitter 45 x 32 cm rechteckig mit Füßen

1

Für den Teig alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2-4 gute 4-5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Die Kräuter und Oliven untermischen

2

Den Teig für 20 Minuten in der Schüssel abgedeckt ruhen lassen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einem Quadrat drücken. Den Teig von oben zur Mitte falten, dann von unten zur Mitte und die Seiten zur Mitte falten.

3

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen und mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech legen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und für 60 Minuten gehen lassen.

4

Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen und das Brot 20-22 Minuten darin backen, anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Oliven empfehlen wir trocken eingelegte, schwarze Oliven. Wie bei den Kräutern kann hier natürlich aber auch nach persönlichem Geschmack angepasst und variiert werden. Statt Weizenmehl kann übrigens auch Dinkelmehl verwendet werden.