



Zutaten:

200 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
20 entsteinte Olive(n)
1 TL Thymian
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
125 ml Wasser, lauwarm
1 TL Zucker



Römertopf multifunktionaler Bräter, rund



Jordan Oliven, fruchtig und fein



Meyer-Mayor Küchentuch Streifen, hellgrau



Krüger Mehldose Serie Husum



Le Creuset Rührschüssel mit Henkel in meringue



Herbaria Thymian, gerebelt

1

Die entsteinten Oliven abtropfen lassen und je nach Größe mit einem Messer zerkleinern.

2

Weizenmehl, Thymian, Salz und Oliven in eine Schüssel geben und vermischen.

3

Die Trockenhefe gemeinsam mit dem lauwarmen Wasser sowie dem Zucker in eine große Schüssel geben und auflösen.

4

Wenn die Hefe aufgelöst ist mit der Mehlmischung vermengen und dabei das Olivenöl hinzugeben. Nach dem Kneten sollte der Teig ca. eine Stunde abgedeckt ruhen, damit die Hefe aufgehen kann.

5

Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal durchkneten.

6

Den Schmortopf mit Backpapier auslegen oder gut einfetten und anschließend die Teigkugel hineinlegen. Den teig in der Form weitere 30 Minuten gehen lassen.

7

Den Deckel auf den Topf geben und in den kalten Backofen stellen. Das Brot dort für 40 bis 50 Minuten bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze backen. 10 Minuten vor Ende den Deckel abnehmen.

Für die kleine Extraprise Geschmack können Sie 1 TL Rosmarin oder 2 TL Tomatenflocken hinzufügen.