# Tapasbrot

Stufe 2

Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit: 80 Min.

**Zutaten:**

1-2 Prise Fleur de Sel
1 TL Majoran
12 g Meersalz
40 + 15 g Olivenöl
1 Pck. Trockenhefe
320 g Wasser, warm
500 g Weizenmehl

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in creme, 4,8 L

Kaiser Springform La Forme Plus

Birkmann Auskühlgitter, eckig

Spültuch von Meyer-Mayor, schwarz

Emile Henry Rührschüssel in argile

1

Für den Teig Weizenmehl, Trockenhefe, warmes Wasser, Meersalz, Majoran und 40 g Olivenöl in die Schüssel geben und mit dem Knethaken auf der Stufe 2-4 gute 4-5 Minuten verrühren.

2

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

3

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine runde, mit Backpapier ausgelegte Backform (23 cm Durchmesser) geben, mit den Händen flachdrücken und mit einem Tuch abdecken. 60 Minuten ruhen lassen.

4

Ofen auf 240 °C Umluft vorheizen. Mit den Fingern Löcher in den Teig drücken, das restliche Olivenöl und das Fleur de Sel gleichmäßig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 18-20 Minuten backen. Das Brot mit dem Backpapier aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Statt Weizenmehl kann auch problemlos Dinkelmehl verwendet werden. Wem Majoran nicht gut schmeckt, kann natürlich auch mit anderen Kräutern experimentierfreudig werden.