



Olivenöl-Brot

Zutaten: 400 gr. Mehl
10g Hefe
knapp 150 ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Salz
100 ml des Bio-Olivenöls

Die Hefe im Wasser auflösen und mit Salz 15 Minuten stehen lassen. Den Ansatz zum Mehl geben und mit den Händen vermischen. Schließlich das Öl zugeben, gut durchkneten und 3 Stunden gehen lassen.

Nochmals kneten, dann 3 Brote formen und auf einem Backblech 30 Minuten gehen lassen. Backen bei 220°C ca. 25-30 Minuten.