



Mediterranes Brot

Zutaten:

250 g Weizenvollkornmehl

1 TL Salz

½ Würfel Hefe

160 ml warmes Wasser

3 EL Albaöl Olive

30 g getrocknete Tomaten

30 g schwarze Oliven

1 TL Kräuter der Provence getrocknet

Zubereitung:

Mehl mit dem Salz mischen. Die Hefe mit etwas Wasser verrühren. Die angerührte Hefe, restliches Wasser und Öl zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen. Die getrockneten Tomaten und die Oliven in sehr feine Würfel schneiden. Tomaten, Oliven und Kräuter unter den Teig kneten. Eventuell etwas Mehl zugeben damit sich der Teig besser aus der Schüssel löst. Aus dem Teig einen Brotlaib formen und auf ein Backblech setzen. Nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen. Für 30 Minuten bei 200° C backen.