

Saftiges Olivenbrot

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Fingerfood

Herbst

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Mehl, Haferflocken, Germ, Milch sowie Mazola Maiskeimöl verkneten und den Teig anschließend 30 Minuten gehen lassen. Eier und Salz einarbeiten. Parmesan, Tomaten, Majoran und Oliven unter den Teig kneten. Zu einem Laib formen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Olivenlaib in eine ofenfeste Bratpfanne geben und ca. 1 Stunde backen. Selbstverständlich kann man das Brot auch in einer Kastenform backen.

Ober-/Unterhitze: 200 °C

Umluft: 170 °C

Backzeit: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Wartezeit)



ZUTATEN

400 g Weizenmehl glatt
200 g Haferflocken

2 Pck. Trockengerm 300
ml Vollmilch

300 ml Mazola Maiskeimöl

4 Eier

1 TL Salz

200 g Parmesankäse,
gerieben

Majoran

100 g getrocknete
Tomaten, feingehackt

je 50 g schwarze und
grüne Oliven