



Olivenbrot

Ca. 1,2 kg | leicht | 120min

800g Weizen Mehl glatt
200g Dinkelmehl
450ml Wasser lauwarm
1 1/2 Trockengerm
3 EL gestrichen Salz
2 TL Zucker
3 EL Olivenöl
1 Glas 200g Oliven ohne Kern schwarz
evtl 4-5 getrocknete Tomaten

Mehl, Zucker, Salz, Germ, Wasser und Olivenöl gut kneten bis der Teig glatt ist evtl etwas Wasser oder mehr zufügen. Danach die Oliven und evtl die Tomaten einarbeiten.

In der knetschüssel im Mulitdampfgarer bei Gären 35° 1 Stunden gehen lassen. Anschließend mit Mehl bestäubt aus der Schüssel nehmen und auf ein PatisserieBlech geben nochmal ca 15 min im Gäreb nachgehen lassen.

Dann kurz heraus nehmen und den Mulitdampfgarer auf 230c brotbacken vorheizen.

Das Brot hinein geben und das Programm neu starten bei 230C nach 10 min die Temperatur auf 185 zurück drehen und ca. 35-40min fertig backen.

