



Olivenbrot (mit Olivenchutney)

Die Nüsse sind reif und wollen geknackt und verarbeitet werden. Alle Zutaten sind im Mühlenladen erhältlich! Viel Freude beim Backen!

Zutaten für 2 Brote:

15 Gramm frische Hefe
½ TL Zucker
2 EL Mehl
500 Gramm Mehl (Typ 550)
125 Gramm grüne Oliven (abgetropft, entsteint)
125 Gramm schwarze Oliven (abgetropft, entsteint)
1 EL Thymian (getrocknet)
3 EL Olivenöl
375 Gramm Weizenvollkornmehl
200 Gramm Kartoffeln
1 TL Meersalz
Mehl zum Bestäuben

Für die 2 Brote:

Hefe, Zucker und 75 ml handwarmes Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit 2 EL Mehl bestäuben und etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Oliven grob hacken, mit Thymian und Olivenöl verrühren. Die restlichen beiden Mehlsorten in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Kartoffeln schälen, abspülen und fein reiben. Mit Salz und dem Vorteig verrühren und in die Mehlmulde geben. Oliven zufügen und 375 ml handwarmes Wasser nach und nach zugießen, dabei mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1,5 Stunden gehen lassen.

Backofen auf 250 Grad, Umluft 230 Grad, Gas Stufe 6 vorheizen. Den Teig durchkneten, halbieren und 2 runde Brotlaibe formen. Je mit etwas Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. Das Blech auf die unterste Schiene im Backofen einschieben und etwas Wasser auf den Ofenboden gießen (für die Feuchtigkeit im Ofen). Die Backofenhitze auf 200 Grad reduzieren und die Brote im Ofen 40-45 Minuten backen.

fertig in: 90 Minuten

Pro Portion: 750 kcal, 29g Fett, 90g Kohlenhydrate, 29g Eiweiß

Zutaten für das Olivenchutney:

200 Gramm Schalotten

7 Stiele Thymian

450 Gramm grüne Oliven (abgetropft, entsteint)

250 Gramm brauner Rohrzucker

250 Milliliter Sherry-Essig

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Thymian abspülen. Oliven, Zucker, Essig, Schalotten, Thymianblättchen und etwas Salz und Pfeffer etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab mittelfein pürieren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.