

Schnelles Olivenbrot



Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- ½ Würfel frische Hefe
- 425ml lauwarmes Wasser
- ca. 200g schwarze und mit Mandeln gefüllte, grüne Oliven
- 1½ TL Salz

Zubereitung:

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz unterrühren, die Oliven grob hacken und ebenfalls unterrühren.

In eine gefettete Kastenform geben und etwas mit Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen 170°C Umluft, 190°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen. (Garprobe machen - Schaschlikstäbchen in die Mitte des Brotes stechen und wieder hinausziehen - darf sich nicht klebrig anfühlen).