

Bio Oliven-Feta-Sommerbrot

Rezept für 1 Stück mit ca. 1kg



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver
+ 2 Minuten Oliven/Feta untermischen

Teigruhe nach dem Kneten: keine

Gehzeit vor dem Backen: 6–10 Stunden im
Kühlschrank

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 220°C Heißluft
bzw. 210°C Ober-Unterhitze


Miele Combidampfgarer: ca. 45min 200°C 40% Feuchte

Miele Klimagaren: 2 Dampfstöße manuell auslösen,
ca. 45min 200°C



ZUTATEN

- 500g Bio Weizenmehl Type 700
- 10g Salz
- 5g Bio Gerstenmalzmehl
- 10g Bio Olivenöl
- 10g frische Hefe
- 310g Wasser 22°C
- 80g Oliven (grün/schwarz gemischt)
- 80g Feta Käse
- 3–5g frische Kräuter aus dem Garten (Thymian, Rosmarin etc.)
- 20g Olivenöl zum Bestreichen

 Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Oliven, Fetakäse und Gewürze aus dem Garten vorbereiten bzw. schneiden.
2. Alle Zutaten für den Teig genau mit einer Küchenwaage einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
3. Am Ende der Knetzeit die Oliven/Feta/Gewürze ca. 2 Minuten langsam unterheben.
4. Eine Kastenform für 1kg Teig vorbereiten.
5. Den eher weichen Teig nach dem Kneten sofort in die Kastenform einfüllen und mit nassen Händen gleichstreichen.
6. Die Kastenform mit Frischhaltefolie oder einem Tuch abdecken und für 6–10 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Den Backofen rechtzeitig vorheizen und nach der langen Teigruhe das Brot aus dem Kühlschrank geben.
8. Die Frischhaltefolie bzw. das Tuch entfernen, die Oberfläche des Brotes leicht mit Olivenöl bestreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
9. Mit viel Dampf backen! Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln mit in den Backofen geben!
10. Das Oliven Feta Brot nach dem Backen gleich aus der Kastenform stürzen und auf einem Küchenrost gut auskühlen lassen.

Für eine schnelle Zubereitung mit weniger Teigruhe erhöhen sie die Hefemenge auf 18g, lassen den Teig dann bei Raumtemperatur aufgehen.
Dauer ca. 35–40min

Zum online
Rezept:

