



Olivenbrot mit Rosmarin und Meersalz

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Mediterran, zu Grillfesten, zum Knabbern mit einem Dip

Zutaten

- Für den Teig:
 - 500 g Mehl 405, gesiebt
 - 350 ml lauwarmes Wasser
 - 1 1/2 Tl Salz
 - 30 g frische Hefe
 - 1 Tl Zucker
 - 4 El Olivenöl
 - 50 g schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
- Für die Auflage:
 - 50 g schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
 - 4 Zweige Rosmarin
 - 1 Tl grobes Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die zerbröckelte Hefe mit dem Salz und Zucker in lauwarmen Wasser auflösen.

Schritt2

Zum Mehl mit dem Öl geben und alles mit den Knethaken gut durch wirken. Danach noch einmal von Hand, 2 - 3 weitere min. weiter bearbeiten, kneten und zu einer Kugel formen.

Schritt3

Ca. 30 min. an einem warmen Ort, abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt4

Die Oliven grob hacken, den Rosmarin zupfen, hacken und jeweils zur Hälfte unter den Teig wirken.

Schritt5

Die zweite Hälfte mit grobem Meersalz mischen. (Zum späteren Bestreuen)

Schritt6

Nunmehr den Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Fladen ausrollen. Auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Backblech legen.

Schritt7

Mit den gehackten Oliven und Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln,. Für ca. 25 min. in den auf 220 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (2. Schiene)

Schritt8

Knusprig heraus backen und heiß / warm servieren.

Rezeptart: Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/olivenbrot-mit-rosmarin-und-meersalz/>