Nah&Frisch

www.mazola.at Professional

Saftiges Olivenbrot

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Fingerfood Herbst

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Mehl, Haferflocken, Germ, Milch sowie Mazola Maiskeimöl verkneten und den Teig anschließend 30 Minuten gehen lassen. Eier und Salz einarbeiten. Parmesan, Tomaten, Majoran und Oliven unter den Teig kneten. Zu einem Laib formen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Olivenlaib in eine ofenfeste Bratpfanne geben und ca. 1 Stunde backen. Selbstverständlich kann man das Brot auch in einer Kastenform backen.

Ober-/Unterhitze: 200 °C
Umluft: 170 °C
Backzeit: ca. 1 Stunde
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (ohne Wartezeit)

ZUTATEN

- 400 g Weizenmehl glatt
  200 g Haferflocken
- 2 Pck. Trockengerm 300 ml Vollmilch
- 300 ml Mazola Maiskeimöl
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 200 g Parmesankäse, gerieben
- Majoran
- 100 g getrocknete Tomaten, feingehackt
- je 50 g schwarze und grüne Oliven