



Olivenbrot Toscana

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

350 g Mehl (Weizenmehl)
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
150 ml Wein, weiß (trocken)
150 ml Olivenöl, (extra)
100 g Parmesan
2 TL Oregano
3 Ei(er)
½ TL Salz
2 Zehe/n Knoblauch
100 g Oliven, (grün & ohne Stein)
Fett, für die Backform

ZUBEREITUNG

Mehl und Hefe mischen. Zimmerwarmen Wein und Öl einrühren. Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Käse fein reiben, Knoblauch schälen und zerdrücken, Oliven klein hacken. Eier und Salz in den Teig rühren, dann Käseraspel, Oregano, Knoblauch und Oliven zugeben.

Ofen auf 200 °C erwärmen. Teig in gefettete Kastenform geben. Zugedeckt 45 Minuten gehen lassen, danach im Ofen 1 Stunde goldbraun backen. Backform aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten später Brot aus der Form heben und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.