



Olivenbrot - Eliópsomo

Zutaten

900g Mehl
1 Päckchen Trockengerm
2EL Sesamkörner
250g griechische Oliven, gehackt
600ml warmes Wasser
3 EL Olivenöl
½ TL Oregano
3 TL Salz



ZUM BEPINSELN

etwas Olivenöl
1 EL Sesamsamen

Zubereitung

Mehl, Germ, Sesamkörner, Salz und Oregano einer Schüssel vermischen.
3 EL Olivenöl dazugeben und nach und nach das Wasser hineingießen.
Alles zusammen zu einem festen Teig rühren.

Den Teil auf eine bemehlte Fläche geben und 10 min leicht kneten.

In eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Oliven einkneten.
Den Teig in 2 Stücke teilen und Brote formen.

Die Brote auf ein leicht geöltes Backblech legen und wieder mit dem feuchten Tuch bedecken und 1 Stunde gehen lassen



Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Die Brote oben mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Olivenöl bepinseln.
Mit Sesamkörner bestreuen.

10 min im Ofen backen, dann auf 190°C reduzieren und weiter 25 min backen bis die
Brote aufgegangen und braun sind.



Tipp: Das Brot muss beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.