

Olivenbrot vom Blech

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	2,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

500	Mehl	1	frischer Hefewürfel
300 ml	trockener Weißwein	300 ml	Olivenöl
8	Eier	1 TL	Salz
150 g	luftgetrockneten Schinken, in Streifen geschnitten	200 g	Greyerzer Käse, gerieben
150 g	Walnüsse, grob gehackt	2-3	frischer Rosmarin, fein gehackt
je 100 g	schwarze u. grüne entsteinte Oliven	200 g	Kirschtomaten
	Olivenöl zum Beträufeln		

Zubereitung:

Mehl mit Hefe mischen, nach und nach den Wein und das Öl unterrühren. Den dickflüssigen Teig im Dampfbackofen in der Betriebsart Heißluft + 30 % Feuchte und 38 °C 30 Minuten gehen lassen. Anschließend das Salz und nach und nach die Eier in den Teig rühren. Schinken, Käse, Nüsse und Rosmarin hinzufügen und unter den Teig ziehen.

Den Gareinsatz leicht ölen und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form füllen und nochmals etwa 30 Minuten bei gleicher Einstellung gehen lassen. Oliven und Kirschtomaten darauf verteilen und etwas eindrücken. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln.

Dampfbackofen in der Betriebsart Heißluft + 30 % Feuchte auf 180 °C vorheizen. Das Brot 45-50 Minuten in der Einschub-Ebene 2 von unten goldbraun backen. Dabei immer Kurzzeitwecker oder Stoppuhr aktivieren. Das Brot einige Minuten ruhen lassen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.